

Allergenspeisekarte Kinder (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 27.03.2023 bis 02.04.2023, 13. Kalenderwoche

Datum	Montag 27.3.2023	Dienstag 28.3.2023	Mittwoch 29.3.2023	Donnerstag 30.3.2023	Freitag 31.3.2023
Menülinie					
Wochengericht	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Käsesoße ° 1, 6, C, G	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Käsesoße ° 1, 6, C, G	Nudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I
Menü I	Gemüsecrèmesuppe ° A, A1, G, I, J Sandwich - Toastscheibe ° A, A1, G	Gemüsepuffer ° A, A1, A3, A4, C, G, I Erbsen - Möhren cremig ° G, I, J	Gnocchi ° A, A1, C Erbsencrèmesoße ° G	Milchreis ° F, G Zucker - Zimt ° °	Linsensuppe ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
Menü II	Rindergulasch "Ungarisch" ° A, A1, I, J	Fischfiguren ° A, A1, C, D, F, G Dillsoße ° G, I, J	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Hähnchen - Frites ° A, A1, A3 Ketchup ° 2, 5, I	Rinderbolognese ° 1, 2, 5, 9, A, A1, I, J, L
Menü IIa	Rindergulasch "Ungarisch" ° A, A1, I, J	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J Dillsoße ° G, I, J	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Hähnchen - Frites ° A, A1, A3 Ketchup ° 2, 5, I	Rinderbolognese ° 1, 2, 5, 9, A, A1, I, J, L
Menü IIb	Gemüsepfanne mit Bio - Gemüse* ° I, J	Maistaler ° A, A1, C, G Joghurt dip ° 1, G, J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Veggie - Streifen ° F Ketchup ° 2, 5, I	Linsenbolognese ° A, A1, I
Beilage I	Kartoffeln ° °	Bio - Reis* ° °	Kartoffelpüree ° G	Röstiecken ° A, A1, C	Spaghetti ° A, A1
Beilage II	Nudeln ° A, A1	Kartoffeln ° °	Schupfnudeln ° A, A1, C, G	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Mini - Farfalle ° A, A1
Gemüse	Bohnen, grün und fein ° I	---	Sauerkraut ° G, I	Erbsen ° I	---
Salat	Apfel - Möhrensalat ° 2, 3, 5	Chinakohl - Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Bunter Salatmix ° ° Dressing diverse ° C, G, I, J	grüner Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, I, J
Dessert	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Waldfruchtjoghurt (vegetarisch) ° G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Erdbeer - Rhabarberquark ° G	Hobbit Kekse (vegetarisch) ° A, A1, A4, C, G

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 14 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

A - enth. Gluten, A1 - enth. Weizen, A2 - enth. Roggen, A3 - enth. Gerste, A4 - enth. Hafer, B - enth. Krebstiere, C - enth. Ei, D - enth. Fisch, E - enth. Erdnüsse, F - enth. Soja (gen-tech-frei), G - enth. Milch einschl. Laktose, H - enth. Schalenfrüchte, H1 - enth. Mandeln, H2 - enth. Haselnuss, H3 - enth. Walnuss, H4 - enth. Kaschu(Cashew)nuss, H5 - enth. Pekannuss, H6 - enth. Paranuss, H7 - enth. Pistazie, H8 - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss, I - enth. Sellerie, J - enth. Senf, K - enth. Sesam, L - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, M - enth. Lupinen, N - enth. Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.



Bei der Speiseplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt. Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-Zertifizierte Menülinie.