

Allergenspeisekarte Kinder (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 10.04.2023 bis 16.04.2023, 15. Kalenderwoche

| Datum | Montag 10.4.2023 | Dienstag 11.4.2023 | Mittwoch 12.4.2023 | Donnerstag 13.4.2023 | Freitag 14.4.2023 |
|---------------|---------------------|--|---|---|--|
| Menülinie | | | | | |
| Wochengericht | | Nudeln ° A, A1 Tomatensoße ° I | Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G | Nudeln ° A, A1 Tomatensoße ° I | Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G |
| Menü I | | Kartoffelcrèmesuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 | Gemüselaibchen ° A, A1, C, G Cocktail - Dip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, L, J | Pizza Margherita (Kinder) (6 St. p B) ° A, A1, G | --- |
| Menü II | | Tortellini Käse ° A, A1, G Tomatensoße ° I | Gefl. - Fleischkäseschn "Stroganoff" ° 2, 3, 5, 6, G, I, J | Lasagne Rind ° A, A1, C, G, I, J | Lachswürfel in Petersiliensoße ° 1, D, G, I, J |
| Menü Ila | | Tortellini Käse ° A, A1, G Tomatensoße ° I | Gefl. - Fleischkäseschn "Stroganoff" ° 2, 3, 5, 6, G, I, J | Lasagne Rind ° A, A1, C, G, I, J | Lachswürfel in Petersiliensoße ° 1, D, G, I, J |
| Menü Ilb | | Tortellini Käse ° A, A1, G Tomatensoße ° I | --- | Cannelloni Ricotta - Spinat in Soße ° A, A1, C, G, I | Eitaler ° C, G, I Schnittlauchdip ° 1, G, J |
| Beilage I | | Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J | Kartoffeln ° | --- | Bandnudeln ° A, A1 |
| Beilage II | | --- | Bio - Vollkornreis* ° | --- | Kartoffeln ° |
| Gemüse | | --- | Bohnen, grün und fein ° I | --- | Erbsen ° I |
| Salat | | grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J | Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J | Eisberg - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J | Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L |
| Dessert | | Gebäck ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14 | Mangojoghurt (vegetarisch) ° G | Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G | Gebäck ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14 |

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.