

# Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 08.08.2022 bis 14.08.2022, 32. Kalenderwoche

Datum	Montag 8.8.2022	Dienstag 9.8.2022	Mittwoch 10.8.2022	Donnerstag 11.8.2022	Freitag 12.8.2022
<b>Wochengericht</b>	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° 1, 6, C, G	Nudeln ° A, A1, C Tomatensoße ° 3, I	Nudeln ° A, A1, C Käsesoße ° 1, 6, C, G	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4, C Tomatensoße ° 3, I	Nudeln ° A, A1, C Käsesoße ° 1, 6, C, G
<b>Menü I</b>	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Kartoffeln ° Joghurdip ° 1, G, J	Mexikanische Maissuppe ° A, A1, G, I	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Apfelmus (vegetarisch) ° 3	Kartoffelauflauf Bechamel - Gemüsesoße ° 9, C, G, I, L	---
<b>Menü II</b>	Ravioli vegetarisch ° A, A1, C, G, I Rinderbolognese ° 1, 2, 5, 9, A, A1, I, J, L	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika ° A, A1, F, G, I, J	Köttbullar Schwein ° A, A1, C, J Preiselbeerrahmsoße ° A, A1, G, I, J	Truthahnpfanne "Gyros - Art" ° 2, 4, F, G, I, J Zaziki ° G	Fischstäbchen ° A, A1, D Mayonnaise ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
<b>Menü IIa</b>	Ravioli vegetarisch ° A, A1, C, G, I Rinderbolognese ° 1, 2, 5, 9, A, A1, I, J, L	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika ° A, A1, F, G, I, J	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Preiselbeerrahmsoße ° A, A1, G, I, J	Truthahnpfanne "Gyros - Art" ° 2, 4, F, G, I, J Zaziki ° G	Fischfilet (pochiert) natur ° 1, D, J Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I
<b>Menü IIb</b>	Ravioli vegetarisch ° A, A1, C, G, I Gemüsesoße ° G, I	Gemüsegeschnetzeltes ° A, A1, G, I, J	Köttbullar Gemüse ° C Preiselbeerrahmsoße ° A, A1, G, I, J	Tofupfanne "Gyros Art" ° 2, 4, 5, A, A3, F, I, J Zaziki ° G	Omelett ° C, G Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I
<b>Beilage I</b>	---	Kartoffeln °	Bandnudeln ° A, A1	Kartoffelwedges ° A, A1	Kartoffelpüree ° G
<b>Beilage II</b>	---	Röstiecken ° A, A1, C	Kartoffeln °	Curryreis ° J	Kartoffeln °
<b>Gemüse</b>	---	Erbsen ° I	Apfel - Rotkohl ° 3, I	---	Rahmspinat ° G, I
<b>Salat</b>	Bunter Mischsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Eisbergsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Eisbergsalat mit Lollo Rosso ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	grüner Salat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L
<b>Dessert</b>	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Vanillepudding (vegetarisch) ° 1	Pfirsichquark (vegetarisch) ° G	Erdbeerrahm (vegetarisch) ° G	Müsliriegel (vegetarisch) ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, 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.



Bio\* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)



Bei der Speisenplanung 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.