

# Allergenspeisekarte Kinder

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 10.11.2025 bis 16.11.2025, 46. Kalenderwoche



| Datum<br>Menülinie | Montag<br>10.11.2025                                                               | Dienstag<br>11.11.2025                                     | Mittwoch<br>12.11.2025                                      | Donnerstag<br>13.11.2025                                                                       | Freitag<br>14.11.2025                                           |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Wochengericht      | Hörnchennudeln ° A, A1<br>Tomatencrèmesoße ° I                                     | Bio - Nudeln* ° A, A1<br>Bio - Käsesoße* ° A, A1, G        | Hörnchennudeln ° A, A1<br>Tomatencrèmesoße ° I              | Bio - Nudeln* ° A, A1<br>Bio - Käsesoße* ° A, A1, G                                            | Nudeln ° A, A1<br>Geriebener Gouda ° G<br>Tomatensoße ° I       |
| Menü I             | Bio - Kichererbsenbolognese* ° I                                                   | Pfannkuchen ° A, A1, C, G<br>Vanillesoße ° G               | Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I<br>Bio - Apfelmark* °°        | Bami Goreng vegetarisch ° A, A1, C, F, G, I, J, K<br>Gelbe Soße "Asia Art" °<br>3, A, A1, F, J | Bio - Kürbiscrèmesuppe* ° G<br>Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 |
| Menü II            | Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G<br>Preiselbeercrèmesoße ° 1, I, L                | Bio - Linsensuppe* ° I<br>Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 | Hühnerfrikassee ° 1, G, J                                   | Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J<br>Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L                   | Fischfiguren ° 3, A, A1, C, D, F, G                             |
| Menü IIa           | Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G<br>Preiselbeercrèmesoße ° 1, I, L                | Bio - Linsensuppe* ° I<br>Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 | Hühnerfrikassee ° 1, G, J                                   | Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J<br>Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L                   | Lachsragout mit Gemüse ° D, G                                   |
| Menü IIb           | Köttbullar Gemüse (ca. 15-20g) ° A, A1, A3, C, F<br>Preiselbeercrèmesoße ° 1, I, L | Bio - Linsensuppe* ° I<br>Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 | Valess - Frikassee ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, J               | Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I<br>Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L                  | Gemüselaibchen ° A, A1, C, G                                    |
| Beilage I          | Kartoffeln °° 1                                                                    | Einlage Suppe veg. Klöße (kg) ° A, A1, C, F, G, I          | Bio - Reis* °°                                              | Kartoffeln °° 1                                                                                | Kartoffeln °° 1                                                 |
| Beilage II         | Bio - Nudeln* ° A, A1                                                              | Wiener Würstchen vegetarisch °° 1                          | Bio - Naturreis* °°                                         | Kartoffelpüree ° 1, G                                                                          | Kartoffeln in Béchamelsoße ° G                                  |
| Beilage III        | ---                                                                                | ---                                                        | ---                                                         | ---                                                                                            | Remouladensoße ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J                     |
| Gemüse             | Bio - Möhren* ° G                                                                  | ---                                                        | Erbsen ° 1, I                                               | Apfel - Rotkohl ° 3                                                                            | ---                                                             |
| Salat              | Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J                                              | ---                                                        | Endivien - Chinakohl - Mix °°<br>Dressing diverse ° C, G, J | grüner Salat °°<br>Dressing diverse ° C, G, J                                                  | Gurkensalat cremig ° 2, G                                       |
| Dessert            | Leibniz Keks ° 6, A, A1, C, G                                                      | Berliner ° A, A1, C, G                                     | Bio - Limetten - Kokosjoghurt* ° G                          | Milchpudding Schoko<br>(vegetarisch) ° G                                                       | Kirsch - Bananenjoghurt ° 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 , 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 Speiseplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas sowie für die Verpflegung in 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.