












Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 27.04.2026 bis 03.05.2026, 18. Kalenderwoche

Datum	Montag 27.4.2026	Dienstag 28.4.2026	Mittwoch 29.4.2026	Donnerstag 30.4.2026	Freitag 1.5.2026
Wochengericht	Makkaroni ° A, A1 Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Bio - Tomatensoße* °°	Makkaroni ° A, A1 Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Bio - Tomatensoße* °°	
Menü I	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° G Panini - Brötchen ° A, A1 	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* °°	Schweizer Röstli - Kartoffelauflauf m. Frühlingszwiebeln ° G	Bio - Gemüsestäbchen* ° A, A1, I Bio - Paprikasoße* °° 	
Menü II	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, I, J Braune Soße für Frikadelle ° I, J	Wildlachs in Backteig ° A, A1, D	Hähnchengeschnetzeltes cremig	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I	
Menü IIa	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, I, J Braune Soße für Frikadelle ° I, J	Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J 	Hähnchengeschnetzeltes cremig	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I	
Menü IIb	Gemüsebällchen ° A, A1, C, F Braune Soße für Frikadelle ° I, J	Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3	Veggie - Geschnetzeltes cremig ° F, I 	Valess - Ragout in süß - sauer - Soße ° 6, A, A1, A4, C, F, G	
Beilage I	Kartoffeln °°	Kartoffelpüree ° G	Kroketten ° A, A1, A3, C, G	Gebackene Kartoffelscheiben °°	
Beilage II	Spätzle ° A, A1, C	Kartoffeln °° 	Bio - Nudeln* ° A, A1	Bio - Kurkumareis* °° 	
Beilage III	---	Tatardip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Bio - Naturreis* °° 	---	
Gemüse	Maisgemüse ° I	---	Bunte Möhrenscheiben ° I	Erbsen ° I 	
Salat	Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J 	Eisberg - Radieschen - Salat °° Dressing diverse ° C, G, J 	Möhrenraspeln °° Dressing Joghurt ° C, G	
Dessert	Butterkeks (vegetarisch) ° 6, A, A1, C, G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G 	Erdbeerrjoghurt (vegetarisch) ° G	Stracciatellajoghurt ° 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.