

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 29.04.2024 bis 05.05.2024, 18. Kalenderwoche



Datum	Montag 29.4.2024	Dienstag 30.4.2024	Mittwoch 1.5.2024	Donnerstag 2.5.2024	Freitag 3.5.2024
Menülinie					
Wochengericht	Gnocchi ° A, A1, C Frischkäsesoße ° C, G 	Bio - Nudeln° A, A1 Bio - Tomatensoße° I		Nudeln Penne ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Nudeln Penne ° A, A1 Frischkäsesoße ° C, G
Menü I	Maistaler ° A, A1, C, G Joghurt dip ° I, G, J	Linsensuppe ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 		Milchreis ° F, G Zucker - Zimt °	Vegetarische Bällchen ° A, A1, C, F Frischkäsesoße ° C, G
Menü II	Frikadelle Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße braun ° I, I, L	Valess Schnitzel ° 6, A, A1, A4, C, G Braune Veggie - Soße cremig ° I, A, A1, I, L		Bratwürstchen Geflügel 40g ° 3, 6, G, I, J Geflügelsoße ° I, F, G, I, J, L	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J
Menü IIa	Frikadelle Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße braun ° I, I, L	Valess Schnitzel ° 6, A, A1, A4, C, G Braune Veggie - Soße cremig ° I, A, A1, I, L		Bratwürstchen Geflügel 40g ° 3, 6, G, I, J Geflügelsoße ° I, F, G, I, J, L	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J
Menü IIb	Bio - Gemüsebratling° ° A, A1, C, G Bio - Paprikasoße° vegetarisch °	Kartoffelwedges - Pfanne ° Braune Veggie - Soße cremig ° I, A, A1, I, L		Bratwurst vegetarisch 70 g ° A, A1, C, I Braune Veggie - Soße ° I, I, L 	Omelett 80g ° C, G
Beilage I	Kartoffeln °	Kartoffeln °		Kartoffeln °	Langkornreis °
Beilage II	Bio - Nudeln° A, A1	Langkornreis °		Kartoffelpüree ° G	Kartoffeln °
Beilage III	---	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J		Bio - Naturreis* ° 	Kräuterquarkdip ° I, G, J
Gemüse	Kohlrabigemüse cremig° A, A1, G	Möhren ° I		Sauerkraut ° G, I	---
Salat	Apfel - Möhrensalat ° 2, 3, 5 	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J		Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J 	Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, J, L
Dessert	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G 		Erdbeerrjoghurt (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

I - 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 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.