

Allergenspeisekarte Kinder
einschließlich Zusatzstoffinformation
37. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 7.9.2026	Dienstag 8.9.2026	Mittwoch 9.9.2026	Donnerstag 10.9.2026	Freitag 11.9.2026
Wochengericht	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomatensoße* °°	Bio - Nudeln* ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Bio - Tomatensoße* °°	Bio - Nudeln* ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Bio - Tomatensoße* °°	Bio - Nudeln* ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Bio - Tomatensoße* °°	Bio - Nudeln* ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Bio - Tomatensoße* °°
Bio - Menü*	Bio - Möhren* °° Bio - Gnocchi* ° A, A1, C Bio - Käsesoße* ° A, A1, G	Bio - Vanille - Grießbrei* ° A, A1, G Gelbe Bio - Fruchtsoße* °° Bio - Rohkost* °°	Bio - Blumenkohlstick* ° A, A1, A4, I Bio - Kohlrabigemüse cremig* ° A, A1, G Bio - Kartoffeln* °°	Bio - Mini - Geflügelfrikadelle* °° Bio - Erbsen - Möhren cremig* ° A, A1, G Bio - Kartoffelpüree* ° G	Bio - Fusilli* ° A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüsesoße* ° I Bio - Rohkost* °°
Menü I	Lehmanns Erbseneintopf ° G, I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3 	Vanille - Grießbrei ° A, A1, G	Alpen - Makrönli ° A, A1, G, I	Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Joghurt dip ° 1, G, J	Kartoffelauflauf Bechamel - Gemüsesoße ° G, I
Beilage I (M I)	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	Zimt - Zucker °°	Braune Soße ° I	Kartoffeln °°	---
Beilage II (M I)	Wiener Würstchen vegetarisch °° 1, C	Gelbe Fruchtsoße ° 3	---	Kartoffelwedges ° A, A1	---
Menü II	Hähnchen Cordon bleu ° 2, 3, 6, A, A1, C, G Braune Soße cremig ° I	Seelachsfilet Tempura ° A, A1, D	Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" ° 3, A, A1, F, G, I, J	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Zaziki ° G	Tortelloni vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I 
Menü IIa	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße cremig ° I	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G 	Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" ° 3, A, A1, F, G, I, J	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Zaziki ° G	Tortelloni vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I 
Menü IIb	Gemüseschnitzel ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Soße cremig ° I	Omelett C, G	Gemüse - Geschnetzeltes "Hawaii" ° A, A1, F, G, I, J 	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Zaziki ° G 	Tortelloni vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I 
Beilage I	Nudeln Penne ° A, A1	Kartoffeln °°	Bio - Reis* °°	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K 	---
Beilage II	Kartoffeln °°	Kartoffelpüree ° G 	Bio - Naturreis* °° 	Bio - Reis* °°	---
Beilage III	---	Dillsoße ° 1, G, J	Mini - Kartoffelrösti °°	Kartoffelwedges ° A, A1	---
Gemüse	Blumenkohl ° I	Spinat cremig ° G, I 	Möhrengemüse ° I	---	Erbsen ° I
Salat	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Eisberg - Radieschen - Salat °°	grüner Salat °° 	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	Eisbergsalat mit Lollo Bionda °°
Dressing	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe
Dessert	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	Pfirsich - Maracuja - Joghurt (vegetarisch) ° G	Apfelschnee (vegetarisch) ° 3, G	Aprikosenquark (vegetarisch) ° G 	Milchpudding Karamell ° G 

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

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.

 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.