Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

46. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 9.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026
Wochengericht	Bandnudeln ° A, A1, C Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J	Bandnudeln ° A, A1, C Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J	Bandnudeln ° A, A1, C Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J	Bandnudeln ° A, A1, C Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J	Bandnudeln ° A, A1, C Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J
Bio - Menü*	Bio - Kartoffeln* '° Bio - Möhren* '° Bio - Quarkdip* ° G	Bio - Blumenkohlcremesuppe* ° G Bio - Suppenbrötchen* ° A, A1, A2, A3, A4 Bio - Rohkost* '°	Bio - Gemüse - Hafer - Frikadelle* ° A, A1, A4, G Cremiges Bio - Blumenkohl - Möhrengemüse* ° G Bio - Kartoffeln* '°	Bio - Kichererbsen - Gemüsepfanne* '° Bio - Reis* '° Bio - Joghurtdip* ° G	Bio - Milchreis* ° G Bio - Apfelmark* '° Bio - Rohkost* '°
Menü I	Röstitaler kg ° C Schnittlauchdip ° 1, G, J	Blumenkohlcremesuppe ° G, I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	Falafelbällchen ° A, A1 Joghurtdip ° 1, G, J	Nudel - Gemüseauflauf ° A, A1, A3, G, I, J	Milchreis ° G
Beilage I (M I)	---	Einlage Suppe veg. Klöße (kg) ° A, A1, C, F, G, I	Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, J, K	---	Apfelmus (vegetarisch) '° 3
Beilage II (M I)	---	---	Kartoffeln '°	---	Zimt - Zucker '°
Menü II	Frikadelle Geflügel ° A, A1, A3, C, G, I, J Paprikasoße ° I	Valess Schnitzel ° 6, A, A1, A4, C, G	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 5, I, J, 14	Seelachsfilet Tempura ° A, A1, D
Menü IIa	Frikadelle Geflügel ° A, A1, A3, C, G, I, J Paprikasoße ° I	Valess Schnitzel ° 6, A, A1, A4, C, G	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 5, I, J, 14	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J
Menü IIb	Frikadelle Gemüse ° A, A1, A2, C, I Paprikasoße ° I	Valess - Steak ° A, A1, A4, C, G	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Sloppy Joe vegetarisch ° 5, F, I, J, 14	Eitaler ° C, G, I
Beilage I	Kartoffeln '°	Bio - Reis* '°	Kartoffelpüree ° G	Panini - Brötchen ° A, A1	Kartoffeln '°
Beilage II	Bio - Reis* '°	Patatas Bravas '°	Kartoffeln '°	Bio - Reis* '°	Kräutersoße ° 1, G, I, J
Beilage III	---	Tomaten - Sugo (stückige Tomatensoße) ° I	---	Bio - Naturreis* '°	---
Gemüse	Bohnen, grün und fein ° I	Möhrengemüse ° I	Sauerkraut ° G, I	---	Erbsen ° I
Salat	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Endivien - Mix '°	grüner Salat '°	Chinakohlsalat '°	Gurkensalat in Vinaigrette '°
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	Hobbit Kekse (vegetarisch) ° A, A1, A4, C, G	Mandarinenjoghurt ° 3, G	Quarkbällchen ° A, A1, C, G	Apfel - Birnenquark ° 3, 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.