

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 09.03.2026 bis 15.03.2026, 11. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 9.3.2026	Dienstag 10.3.2026	Mittwoch 11.3.2026	Donnerstag 12.3.2026	Freitag 13.3.2026
Wochengericht	Hörnchennudeln ° A, A1 Möhren - Gemüsesoße ° 3, I	Bio - Nudeln* ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Bio - Tomatensoße* °°	Hörnchennudeln ° A, A1 Möhren - Gemüsesoße ° 3, I	Bio - Nudeln* ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Bio - Tomatensoße* °°	Nudeln ° A, A1 Möhren - Gemüsesoße ° 3, I
Menü I	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° G Panini - Brötchen ° A, A1	Sesam - Karottenstick ° A, A1, F, I, K Kichererbsen - Joghurdip ° G	Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Bio - Tomaten - Gemüsecrèmesoße* ° A, A1, G, I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Bio - Milchreis* ° G Zimt - Zucker °°
Menü II	Chicken - Stripes ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße gelb° A, A1, F, J	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 5, I, J, 14	Gemüsepuffer ° 3, A, A1, A3, A4, C, G, I Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J	Frikadelle Fisch ° A, A1, A2, A3, A4, D, G, J
Menü IIa	Chicken - Stripes ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße gelb° A, A1, F, J	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 5, I, J, 14	Gemüsepuffer ° 3, A, A1, A3, A4, C, G, I Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J
Menü IIb	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße gelb° A, A1, F, J	Sloppy Joe vegetarisch ° 5, F, I, J, 14	Kartoffelbratling ° F Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Gemüsegeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J	Gekochtes Ei ° C
Beilage I	Bio - Reis* °°	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Kartoffeln °°	Bio - Nudeln* ° A, A1	Kartoffelpüree ° G
Beilage II	Kartoffeln °°	Bio - Reis* °°	---	Bio - Reis* °°	Kartoffeln °°
Beilage III	Bulgurpfanne ° A, A1, F, I, J, K	Bio - Naturreis* °°	---	Kroketten ° A, A1, A3, C, G	Zitronensoße ° G
Gemüse	Erbsen ° I	---	Bio - Möhren* ° G	---	Lauchgemüse cremig ° A, A1, G, I
Salat	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Endivien - Mix °° Dressing Mango °°	Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J	Gurkensalat in Vinaigrette °°
Dessert	Zitronengebäck ° A, A1, A2, A3, A4, C, G	Naturjoghurt mit Honig ° G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Bio - Apfelmark* °°	Beerenjoghurt (vegetarisch) ° 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.