

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026, 25. Kalenderwoche

Datum	Montag 15.6.2026	Dienstag 16.6.2026	Mittwoch 17.6.2026	Donnerstag 18.6.2026	Freitag 19.6.2026
Wochengericht	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüesoße* ° I	Nudeln Penne ° A, A1 Käsesoße ° G	Kartoffeln °° Schnittlauchdip ° 1, G, J	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüesoße* ° I	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G
Menü I	Kichererbseneintopf ° I, J Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Möhrengemüse "Bürgerlich" ° G	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmark* °°	Tschechische Kartoffelgulaschsuppe ° I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	Pancakes ° A, A1, C, G Beersoße °°
Menü II	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G Preiselbeercremesoße ° I	Fischstäbchen - Stick ° A, A1, A2, A3, A4, D	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Tomatensoße ° I	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G	Hot Dog - Geflügel (Kinder) ° F, G, I, J Hot Dog Brötchen 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° Gewürzgurken °° 1, 2, 5
Menü IIa	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G Preiselbeercremesoße ° I	Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Tomatensoße ° I	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G	Hot Dog - Geflügel (Kinder) ° F, G, I, J Hot Dog Brötchen 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° Gewürzgurken °° 1, 2, 5
Menü IIb	Köttbullar Gemüse ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercremesoße ° I	Omelett C, G	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G	Hot Dog - vegetarisch °° 1 Hot Dog Brötchen 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° Gewürzgurken °° 1, 2, 5
Beilage I	Kartoffeln °°	Kartoffeln °°	---	---	Kartoffelwedges ° A, A1
Beilage II	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Petersiliensoße ° G, I	---	---	---
Beilage III	---	---	---	---	---
Gemüse	---	Erbsen ° I	Bio - Möhren* °°	---	---
Salat	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Gurkensalat in Vinaigrette °°	Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J	grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J
Dessert	Haselnuss - Schnitte (vegetarisch) ° A, A1, A3, F, G, H, H2, M	Fruchtquark (vegetarisch) ° 3, G	Erdbeerrjoghurt (vegetarisch) ° G	Vollmilch - Schokopudding ° G	Pfirsich - Maracuja - Joghurt (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.