

# Allergenspeisekarte Kinder

## einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026, 23. Kalenderwoche

Datum	Montag 1.6.2026	Dienstag 2.6.2026	Mittwoch 3.6.2026	Donnerstag 4.6.2026	Freitag 5.6.2026
<b>Wochengericht</b>	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Bio - Tomatensoße* °°	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° G		Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomatensoße* °°
<b>Menü I</b>	Sommerlicher Gemüseeintopf ° A, A1, I Panini - Brötchen ° A, A1	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* °°	Bio - Gemüse - Hafer - Frikadelle* ° A, A1, A4, G Joghurdip ° 1, G, J		---
<b>Menü II</b>	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße °	Trapez - Fisch ° A, A1, C, D, G, J	Geflügelgulasch "Ungarisch" ° I		Chili con carne vom Rind ° I
<b>Menü IIa</b>	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße °	Tomaten - Lachssoße ° D, I	Geflügelgulasch "Ungarisch" ° I		Chili con carne vom Rind ° I
<b>Menü IIb</b>	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße °	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I	Kartoffelgulasch "Ungarisch" ° I	---	Bio - Chili sin carne ° F, I, J
<b>Beilage I</b>	Kartoffelwedges ° A, A1	Kartoffelpüree ° G	Kartoffeln °°		Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K
<b>Beilage II</b>	Bio - Reis* °°	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Bio - Nudeln* ° A, A1		Bio - Reis* °°
<b>Beilage III</b>	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	Kräuterquarkdip ° 1, G, J	---		Bio - Naturreis* °°
<b>Gemüse</b>	Erbsen ° I	Spinat cremig ° G, I	Blumenkohl ° I		---
<b>Salat</b>	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J	Eisberg - Mais - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J		grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J
<b>Dessert</b>	Waffel (vegetarisch) ° 5, A, A1, C, F	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Mango - Kokosjoghurt A, A1, A2, A3, A4, G		Kirschquark (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.