

# Allergenspeisekarte Kinder (c&c)

## einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 03.04.2023 bis 09.04.2023, 14. Kalenderwoche

Datum	Montag 3.4.2023	Dienstag 4.4.2023	Mittwoch 5.4.2023	Donnerstag 6.4.2023	Freitag 7.4.2023
Menülinie					
Wochengericht	Nudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I	Nudeln ° A, A1 Weiße Petersiliensoße ° G, I, J	Nudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I	---	
Menü I	---	---	Tofu - Gemüse - Crossie ° A, A1, F, G Gelbe Bio - Bohnen* cremig ° G, I, J	Pizza Margherita (Kinder) (6 St. p B) ° A, A1, G	
Menü II	Geflügel - Hacksteak ° A, A1, G, I, J Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Hähnchenpfanne mit Zwiebeln u. Paprika ° A, A1, I, J Geflügelsoße ° A, A1, F, G, I, J	Nudelaufauf Putenhack - Gemüse ° A, A1, C, G, I	Fischstäbchen ° A, A1, D	
Menü IIa	Geflügel - Hacksteak ° A, A1, G, I, J Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Hähnchenpfanne mit Zwiebeln u. Paprika ° A, A1, I, J Geflügelsoße ° A, A1, F, G, I, J	Nudelaufauf Putenhack - Gemüse ° A, A1, C, G, I	Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J	
Menü IIb	Frikadelle Gemüse ° A, A1, A2, C, I Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Vegetarische Bällchen ° A, A1, C, F Kräuterdip ° 1, G, J	Bunter Nudelaufauf ° A, A1, C, G, I	Gemüestabchen ° A, A1, C, G, I	
Beilage I	Kartoffeln °	Gebackene Kartoffelscheiben ° 9, L	---	Kartoffelpüree ° G	
Beilage II	Bio - Vollkornreis* °	Kartoffeln °	---	Kartoffeln °	
Gemüse	Erbсен ° I	Maisgemüse ° I	---	Rahmspinat ° G, I	
Salat	Möhrensalat cremig ° 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, I	Chinakohlsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	
Dessert	Rügentaler - Gebäck ° A, A1, A2, A3, A4, C, F, G	Ananasquark (vegetarisch) ° 3, G	Milchpudding Karamell ° G	Gebäck ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	

### 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, 9 - geschwefelt, 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 Tageseinrichtungen für Kinder sowie für 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.

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