Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

47. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026
Wochengericht	Nudeln ° A, A1 Gemüse - Erbsenbolognese ° I	Nudeln ° A, A1 Gemüse - Erbsenbolognese ° I	Nudeln ° A, A1 Gemüse - Erbsenbolognese ° I	Nudeln ° A, A1 Gemüse - Erbsenbolognese ° I	Nudeln ° A, A1 Gemüse - Erbsenbolognese ° I
Bio - Menü*	Bio - Kichererbseneintopf* ° I, J Bio - Suppenbrötchen* ° A, A1, A2, A3, A4	Bio - Spaghetti* ° A, A1 Bio - Tomatensoße* '° Bio - Rohkost* '°	Bio - Köttbullar Gemüse* ° A, A1, A4 Braune Bio - Gemüsesoße* ° I Bio - Rotkohl* '° Bio - Kartoffeln* '°	Bio - Kartoffeln* '° Bio - Kohlrabigemüse* natur ° G Bio - Kräuterquarkdip* ° G	Bio - Gnocchi* ° A, A1, C Bio - Käsesoße* ° A, A1, G Bio - Rohkost* '°
Menü I	Kichererbseneintopf ° I, J Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Kürbis - Bananensoße ° A, A1, F, G, I, J	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I	Veggie - Ragout ° F, I
Beilage I (M I)	---	Kalte Vanillesoße ° G	Bio - Reis* '°	Tomatensoße ° I	Bio - Reis* '°
Beilage II (M I)	---	Apfelmus (vegetarisch) '° 3	Bulgurpfanne ° A, A1, F, I, J, K	Käsesoße ° C, G	---
Menü II	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 3, I	Trapez - Fisch ° A, A1, C, D, G, J	Geflügelgulasch "Ungarisch" ° I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J Ketchup '°
Menü IIa	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 3, I	Tomaten - Lachssoße ° D, I	Geflügelgulasch "Ungarisch" ° I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J Ketchup '°
Menü IIb	Veggie Nuggets ° A, A1, A3, A4, C, F, G Süß - Saure - Soße ° 3, I	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I	Kartoffelgulasch "Ungarisch" ° I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Wiener Würstchen vegetarisch ° 1, C Ketchup '°
Beilage I	Bio - Reis* '°	Kartoffeln '°	Bandnudeln ° A, A1, C	---	Kartoffelpüree ° G
Beilage II	Kartoffelwedges ° A, A1	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Kartoffeln '°	---	Kartoffeln '°
Beilage III	---	Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I	---	---	---
Gemüse	Maisgemüse ° I	Blumenkohl ° I	Apfel - Rotkohl '° 3	---	---
Salat	Möhrensalat klar '° 2, 3, 5	Endivien - Chinakohl - Mix '°	grüner Salat '°	Chinakohl - Eisbergsalat '°	Endivien - Möhren - Mix '°
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	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Birnenquark (vegetarisch) ° G	Waldfruchtpudding ° G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Apfel - Zimtjoghurt (vegetarisch) ° 3, 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.