

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

44. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026
Wochengericht	Nudeln ° A, A1 Rote Linsen - Gemüsesoße ° I	Nudeln ° A, A1 Rote Linsen - Gemüsesoße ° I	Nudeln ° A, A1 Rote Linsen - Gemüsesoße ° I	Nudeln ° A, A1 Rote Linsen - Gemüsesoße ° I	Nudeln ° A, A1 Rote Linsen - Gemüsesoße ° I
Bio - Menü*	Bio - Chili sin carne* ° F, I, J Bio - Maisgemüse* ° ° Bio - Reis* ° °	Bio - Kürbis - Gemüsecremesuppe* ° G, I Bio - Suppenbrötchen* ° A, A1, A2, A3, A4	Bio - Mini - Ravioli* mit Ricotta - Spinat - Füllung ° A, A1, A2, A3, A4, G Bio - Paprikacremesoße* ° G Bio - Rohkost* ° °	Bio - Veggieragout* ° F Bio - Möhren* ° ° Bio - Kartoffelpüree* ° G	Bio - Fusilli* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I, J Bio - Rohkost* ° °
Menü I	---	Kürbis - Gemüsecremesuppe ° G, I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	---	---	Pancakes ° A, A1, C, G
Beilage I (M I)	---	---	---	---	Beerensoße ° °
Beilage II (M I)	---	---	---	---	---
Menü II	Geflügel - Hacksteak ° A, A1, C, G, I, J Ajvarsoße ° I	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Apfelmus (vegetarisch) ° ° 3	Rinderbolognese ° 1, I, L	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Dorsch - Nuggets ° A, A1, D
Menü IIa	Geflügel - Hacksteak ° A, A1, C, G, I, J Ajvarsoße ° I	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Apfelmus (vegetarisch) ° ° 3	Rinderbolognese ° 1, I, L	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Lachsragout mit Gemüse ° D, G
Menü IIb	Gemüsebratling ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Ajvarsoße ° I	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Apfelmus (vegetarisch) ° ° 3	Erbsenhack - Bolognese ° A, A3, I	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K
Beilage I	Bio - Reis* ° °	---	Kurze Spaghetti ° A, A1	Kartoffeln ° °	Kartoffeln ° °
Beilage II	Patatas Bravas ° °	---	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	---	Kräuter - Joghurt dip ° 1, G, J
Beilage III	---	---	---	---	---
Gemüse	Möhrengemüse ° I	---	---	Apfel - Rotkohl ° ° 3	---
Salat	Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Endivien - Chinakohl - Mix ° °	grüner Salat ° °	Endivien - Möhren - Mix ° °	Gurkensalat cremig ° 2, G
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	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	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Bananenjoghurt (vegetarisch) ° G	Apfelquark ° 3, G	Stracciatellajoghurt ° 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.