














Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 20.02.2023 bis 26.02.2023, 8. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 20.2.2023	Dienstag 21.2.2023	Mittwoch 22.2.2023	Donnerstag 23.2.2023	Freitag 24.2.2023
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° 1, 6, C, G 	Gebackene Kartoffeln ° Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Bio - Fusilli* ° A, A1 Arrabiatasoße ° I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße ° 1, 6, C, G	Bio - Fusilli* ° A, A1 Arrabiatasoße ° I
Menü I	---	Karotten - Kürbiscrèmesuppe ° 1, 5, A, A1, G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Tofu - Gemüse - Crossie ° A, A1, F, G Blumenkohl cremig ° G, I	Nudelsuppe ° A, A1, I, J Sandwich - Toastscheibe ° A, A1, G	Grießbrei ° A, A1, G Kirschsoße ° 
Menü II	Hähnchenschnitzel ° A, A1, A3 Bratensoße ° A, A1, I, J	Rinderbolognese ° 1, 2, 5, 9, A, A1, I, J, L	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J Kräutersoße ° 1, G, I, J	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Vales Schnitzel ° A, A1, A4, C, G Paprika - Rahmsoße ° G, I
Menü IIa	Hähnchenschnitzel ° A, A1, A3 Bratensoße ° A, A1, I, J	Rinderbolognese ° 1, 2, 5, 9, A, A1, I, J, L	Norwegisches Lachsragout ° 1, D, G, I, J 	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Vales Schnitzel ° A, A1, A4, C, G Paprika - Rahmsoße ° G, I
Menü IIb	Veggie - Schnitzel ° 1, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Sojabolognese ° A, A1, A3, A4, F, G, I	Omelett ° C, G Kräutersoße ° 1, G, I, J	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I 	Vales Schnitzel ° A, A1, A4, C, G Paprika - Rahmsoße ° G, I
Beilage I	Kartoffeln °	Nudeln ° A, A1	Kartoffelpüree ° G 	Kartoffeln °	Nudeln ° A, A1
Beilage II	Kartoffeln °	Spaghetti ° A, A1	Kartoffeln °	Bio - Vollkornreis* ° 	Kartoffeln °
Gemüse	Fingermöhren ° I 	---	Rahmspinat ° G, I	Erbsen ° I 	Gelbe Karottenscheiben ° I
Salat	Floridasalat ° I, J	Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° J 	Endivien - Chinakohlsalat ° Dressing diverse ° J 	Eisbergsalat ° Dressing diverse ° J	Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L
Dessert	Karnevalsggebäck ° 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 Karamell ° G 	Tropischer Fruchtjoghurt ° G	Apfelquark ° 3, G 	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2

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.



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



Bei der Speisenplanung 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.