

Allergenspeisekarte Kinder
einschließlich Zusatzstoffinformation
41. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 5.10.2026	Dienstag 6.10.2026	Mittwoch 7.10.2026	Donnerstag 8.10.2026	Freitag 9.10.2026
Wochengericht	Nudeln ° A, A1 Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J	Nudeln ° A, A1 Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J	Nudeln ° A, A1 Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J	Nudeln ° A, A1 Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J	Nudeln ° A, A1 Helle Gemüsecremesoße ° A, A1, F, I, J
Bio - Menü*	Bio - Gemüseragout* ° F Bio - Erbsen* ° G, I Bio - Kartoffeln* °°	Bio - Penne* ° A, A1 Bio - Kichererbsenbolognese* ° I Bio - Rohkost* °°	Bio - Vanille - Grießbrei* ° A, A1, G Rote Bio - Fruchtsoße* °° Bio - Rohkost* °°	Bio - Mini - Ravioli* mit Ricotta - Spinat - Füllung ° A, A1, A2, A3, A4, G Bio - Gurkensalat cremig* ° 2, G Bio - Tomaten - Basilikumsoße* °°	Bio - Kürbis - Kartoffelcremesuppe* ° G, I Bio - Suppenbrötchen* ° A, A1, A2, A3, A4 Bio - Rohkost* °°
Menü I	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I	Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Vanille - Grießbrei ° A, A1, G	Kartoffel - Sotto ° C, G	Kürbis - Kartoffelcremesuppe ° G, I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3
Beilage I (M I)	Apfelmus (vegetarisch) °° 3	Kartoffeln °°	Rote Fruchtsoße °°	Braune Soße ° I	Einlage Suppe veg. Klöße (kg) ° A, A1, C, F, G, I
Beilage II (M I)	---	---	Zimt - Zucker °°	---	---
Menü II	Hackbällchen Rind ° A, A1, A3, C, F, I, J Braune Soße ° I	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Zaziki ° G	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L	Fischstäbchen - Stick ° A, A1, A2, A3, A4, D
Menü IIa	Hackbällchen Rind ° A, A1, A3, C, F, I, J Braune Soße ° I	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Zaziki ° G	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L	Norwegisches Lachsragout ° 1, D, I, J
Menü IIb	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Braune Soße ° I	Gemüsemaultaschen ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Zaziki ° G	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L	Omelett ° C, G
Beilage I	Kartoffeln °°	---	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Kartoffelwedges ° A, A1	Kartoffeln °°
Beilage II	---	---	Bio - Reis* °°	Kartoffeln °°	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4
Beilage III	---	---	---	---	Petersiliensoße ° G
Gemüse	Mais - Möhrengemüse ° I	Blumenkohl ° I	---	---	Erbsen ° I
Salat	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	grüner Salat °°	Endivien - Möhren - Mix °°	Chinakohl - Eisbergsalat °°	Gurkensalat in Vinaigrette °°
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	Leibniz Keks ° 6, A, A1, C, G	Beerenjoghurt (vegetarisch) ° G	Fruchtquark (vegetarisch) ° 1, G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Apfeljoghurt ° 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.