

# Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 08.05.2023 bis 14.05.2023, 19. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 8.5.2023	Dienstag 9.5.2023	Mittwoch 10.5.2023	Donnerstag 11.5.2023	Freitag 12.5.2023
<b>Wochengericht</b>	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Vegetarische Carbonarasoße ° F, G	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Vegetarische Carbonarasoße ° F, G	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Vegetarische Carbonarasoße ° F, G
<b>Menü I</b>	Mediterrane weiße Bohnensuppe ° G, I Scheibe Weißbrot ° A, A1, A2	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* ° I	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I Käsesoße ° C, G	Kartoffelaufauf Bechamel - Gemüsesoße ° 9, C, G, I, L
<b>Menü II</b>	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J Zitronensoße ° G	Hühnerfrikassee ° 1, A, A1, G, J	Bratwurst Schwein ° 3, 6, G, I, J Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Blumenkohleintopf "Holländischer Art" ° A, A1, A3, C, F, G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
<b>Menü IIa</b>	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I	Seelachsfilet mehliert ° A, A1, D, G Zitronensoße ° G	Hühnerfrikassee ° 1, A, A1, G, J	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Blumenkohleintopf "Holländischer Art" ° A, A1, A3, C, F, G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
<b>Menü IIb</b>	Gemüestäbchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K Zitronensoße ° G	Gemüsefrikassee mit Valesstücken ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Blumenkohleintopf "Holländischer Art" ° A, A1, A3, C, F, G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
<b>Beilage I</b>	Kartoffeln ° I	Nudeln ° A, A1	Kartoffeln ° I	Kartoffelpüree ° G	Geflügelbällchen ° A, A1, C, F, J
<b>Beilage II</b>	Bio - Reis* ° I	Kartoffeln ° I	Bio - Vollkornreis* ° I	Gebackene Kartoffeln ° I	Gnocchi ° A, A1, C
<b>Gemüse</b>	Bohnen - Maisgemüse ° I	Erbсен - Möhren ° I	---	Wirsinggemüse cremig ° A, A1, C, F, G, I	---
<b>Salat</b>	Eisbergsalat* ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Gurkensalat in Vinaigrette in Würfeln ° I	grüner Salat* ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	Chinakohl - Eisbergsalat* ° I Dressing diverse ° C, G, I, J
<b>Dessert</b>	Haselnuss - Schnitte (vegetarisch) ° A, A1, A3, F, G, H, H2, M	Nuss - Nougat - Pudding ° G, H, H2	Grießdessert (vegetarisch) ° A, A1, G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° 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.



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 Menüis kennzeichnet unsere von der DGE-Zertifizierte Menülinie.