
















# Allergenspeisekarte Kinder

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 25.05.2026 bis 31.05.2026, 22. Kalenderwoche



Datum	Montag 25.5.2026	Dienstag 26.5.2026	Mittwoch 27.5.2026	Donnerstag 28.5.2026	Freitag 29.5.2026
Menülinie					
Wochengericht		Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° G 	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Gemüesoße* ° A, A1, I	Bio - Kartoffeln* ° ° Quarkdip ° 1, G, J	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Gemüesoße* ° A, A1, I
Menü I		---	Falafelbällchen/ -taler ° A, A1 Joghurt dip ° 1, G, J 	Bio - Milchreis* ° G Erdbeer - Rhabarberkompott ° °	Spargel - Kartoffelcremesuppe ° 6, A, A1, I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3
Menü II		Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Paprikasoße ° I	Currywurst Geflügel geschnitten ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L	Nudel - Gemüseauflauf mit Sonnenblumenhack ° A, A1, G, I, J 	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J
Menü IIa		Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Paprikasoße ° I	Currywurst Geflügel geschnitten ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L	Nudel - Gemüseauflauf mit Sonnenblumenhack ° A, A1, G, I, J 	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G 
Menü IIb		Valess - Steak ° A, A1, A4, C, G Paprikasoße ° I	Veg. Currywurst am Stück ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L	Nudel - Gemüseauflauf mit Sonnenblumenhack ° A, A1, G, I, J 	Eitaler ° C, G, I
Beilage I		Gebackene Kartoffelscheiben ° °	Kartoffeln ° °	---	Kartoffeln ° °
Beilage II		Kartoffeln ° °	Kartoffelwedges ° A, A1	---	Bio - Naturreis* ° ° 
Beilage III		---	Bio - Kurkumareis* ° ° 	---	Kräutersoße ° 1, G, I, J 
Gemüse		Erbsen ° I 	---	---	Bio - Möhren* ° °
Salat		Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	grüner Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J 	Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° C, G, J 	Gurkensalat in Vinaigrette ° ° 
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	Erdbeeryoghurt (vegetarisch) ° G 	Milchpudding Karamell ° G 	Stracciatellajoghurt ° G

### 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.



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



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.