

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

43. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026
Wochengericht	Nudeln * A, A1 Tomaten - Gemüsecremesoße * A, A1, G, I	Nudeln * A, A1 Tomaten - Gemüsecremesoße * A, A1, G, I	Nudeln * A, A1 Tomaten - Gemüsecremesoße * A, A1, G, I	Nudeln * A, A1 Tomaten - Gemüsecremesoße * A, A1, G, I	Nudeln * A, A1 Tomaten - Gemüsecremesoße * A, A1, G, I
Bio - Menü*	Bio - Erbsen* * G, I Bio - Gnocchi* * A, A1, C Bio - Käsesoße* * A, A1, G	Klare Bio - Gemüsesuppe* * I Bio - Fleckerl Nudeln* * A, A1 Bio - Suppenbrötchen* * A, A1, A2, A3, A4 Bio - Rohkost* **	Cremiges Bio - Blumenkohl - Möhrengemüse* * G Bio - Kartoffeln* **	Bio - Kichererbsen - Gemüsepfanne* ** Bio - Naturreis* ** Bio - Joghurdip* * G	Bio - Milchreis* * G Bio - Zucker - Zimt* ** Bio - Rohkost* **
Menü I	---	Klare Gemüsesuppe * I Bio - Fleckerl Nudeln* * A, A1 Suppenbrötchen (warm) * 3, 6, A, A1, A3	---	---	---
Beilage I (M I)	---	Wiener Würstchen vegetarisch * 1, C	---	---	---
Beilage II (M I)	---	---	---	---	---
Menü II	Chicken - Stripes * A, A1, A3 Süß - Saure - Soße gelb * J	Kartoffeltasche * A, A1, G Blumenkohl cremig * G, I	Chicken Burger/Taler * A, A1, A3 Hamburgerbrötchen * A, A1, A3, K Ketchup für Burger ** Gurkenscheiben **	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße * 1, I, J	Fischstäbchen * A, A1, D
Menü IIa	Chicken - Stripes * A, A1, A3 Süß - Saure - Soße gelb * J	Kartoffeltasche * A, A1, G Blumenkohl cremig * G, I	Chicken Burger/Taler * A, A1, A3 Hamburgerbrötchen * A, A1, A3, K Ketchup für Burger ** Gurkenscheiben **	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße * 1, I, J	Hoki - Fischfilet mehliert * A, A1, D, G, J
Menü IIb	Veggie Nuggets * A, A1, A3, A4, C, F, G Süß - Saure - Soße gelb * J	Kartoffeltasche * A, A1, G Blumenkohl cremig * G, I	Veggie - Burger * A, A1, A2, A3, A4, F, G Hamburgerbrötchen * A, A1, A3, K Ketchup für Burger ** Gurkenscheiben **	Gemüsegeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße * 1, I, J	Italier * C, G, I
Beilage I	Bio - Reis* **	---	Kartoffelwedges * A, A1	Bio - Reis* **	Kartoffelpüree * G
Beilage II	Kartoffeln **	---	---	Nudeln * A, A1	Remoulade * 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Beilage III	---	---	---	---	---
Gemüse	Maisgemüse * I	---	---	Erbsen * I	---
Salat	Möhrensalat klar ** 2, 3, 5	Eisbergsalat mit Lollo Rosso **	grüner Salat **	Chinakohlsalat **	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	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	Pfirsich - Maracuja - Joghurt (vegetarisch) * G	Mandarinquark (vegetarisch) * G	Milchpudding Karamell * G	Apfelschnee (vegetarisch) * 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.