

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

38. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 14.9.2026	Dienstag 15.9.2026	Mittwoch 16.9.2026	Donnerstag 17.9.2026	Freitag 18.9.2026
Wochengericht	Nudeln ° A, A1 Möhren - Gemüesoße ° 3, I	Nudeln ° A, A1 Möhren - Gemüesoße ° 3, I	Nudeln ° A, A1 Möhren - Gemüesoße ° 3, I	Nudeln ° A, A1 Möhren - Gemüesoße ° 3, I	Nudeln ° A, A1 Möhren - Gemüesoße ° 3, I
Bio - Menü*	Bio - Gemüesoße hell* ° A, A1, G, I Bio - Blumenkohl - Fingermöhrengemüse* ° I Bio - Kartoffeln* ° °	Bio - Linsensuppe* ° A, I, K Bio - Suppenbrötchen* ° A, A1, A2, A3, A4 Bio - Rohkost* ° °	Bio - Farfalle* ° A, A1 Bio - Möhrensalat* ° I, J Bio - Reibekäse* ° G Bio - Tomaten - Paprikacremesoße* ° G	Bio - Chili sin carne ° F, I, J Bio - Reis* ° ° Bio - Rohkost* ° °	Bio - Milchreis* ° G Bio - Apfelmark* ° ° Bio - Rohkost* ° °
Menü I	Röstitaler kg ° C Schnittlauchdip ° 1, G, J	Linsensuppe ° G, I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	Falafelbällchen ° A, A1 Joghurdip ° 1, G, J	Bunter Nudel - Gemüseauflauf ° A, A1, C, G, I	Milchreis ° G
Beilage I (M I)	---	---	Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, J, K	---	Zimt - Zucker ° °
Beilage II (M I)	---	---	Bio - Reis* ° °	---	Bio - Apfelmark* ° °
Menü II	Frikadelle Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° I	Valess Schnitzel ° 6, A, A1, A4, C, G	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Chili con carne vom Rind ° I	Seelachs - Knusperfilet ° A, A1, A2, A3, A4, D
Menü IIa	Frikadelle Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° I	Valess Schnitzel ° 6, A, A1, A4, C, G	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Chili con carne vom Rind ° I	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J
Menü IIb	Frikadelle Gemüse ° A, A1, A2, C, I Paprikasoße ° I	Valess - Steak ° A, A1, A4, C, G	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Chili sin carne ° A, A1, F, I	Eitaler ° C, G, I
Beilage I	Kartoffeln ° °	Patatas Bravas ° °	Kartoffelpüree ° G	Panini - Brötchen ° A, A1	Bio - Reis* ° °
Beilage II	Nudeln ° A, A1	Bio - Reis* ° °	Kartoffeln ° °	Bio - Reis* ° °	Kartoffeln ° °
Beilage III	---	Tomaten - Sugo (stückige Tomatensoße) ° I	---	Bio - Naturreis* ° °	Kräutersoße ° 1, G, I, J
Gemüse	Kohlrabigemüse cremig° G	Möhrengemüse ° I	Sauerkraut ° G, I	---	Erbsen ° I
Salat	Möhrensalat ° J	grüner Salat ° °	Endivien - Chinakohl - Mix ° °	Eisbergsalat ° °	Gurkensalat cremig ° 2, G
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	Waffel (vegetarisch) ° 5, A, A1, C, F	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Apfelquark ° 3, G	Limettenjoghurt ° G	Nuss - Nougat - Pudding ° G, H, H2



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.