

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 28.04.2025 bis 04.05.2025, 18. Kalenderwoche



Datum	Montag 28.4.2025	Dienstag 29.4.2025	Mittwoch 30.4.2025	Donnerstag 1.5.2025	Freitag 2.5.2025
Wochengericht	Gnocchi ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatencremesoße ° I	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüsebolognese* ° I		Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G
Menü I	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Tomatencremesoße ° I	Grießbrei ° A, A1, G Rote Fruchtsoße °	Gemüse - Knusperbagel ° A, A1, I Tomaten - Möhren - Dip ° I, 2, 5, A, A1, C, G, I, J, 14		Bio - Kartoffelsuppe* ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
Menü II	Hackbällchen Rind ° Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Fisch Nuggets ° A, A1, D	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J		Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Braune Soße ° I, I, L
Menü IIa	Hackbällchen Rind ° Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J		Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Braune Soße ° I, I, L
Menü IIb	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K	Valess - Frikassee "Holländischer Art" ° I, 6, A, A1, A3, A4, C, F, G, I, J		Veggie - Schnitte ° A, A1, F Braune Soße ° I, I, L
Beilage I	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Kartoffeln °		Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J
Beilage II	Langkornreis °	Kartoffelpüree ° G	Bio - Reis* °		Kartoffelwedges ° A, A1
Beilage III	---	Tatardip ° I, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Bio - Naturreis* °		Kartoffeln °
Gemüse	Kohlrabigemüse cremig° G	Erbsen ° I	Pariser Möhren ° I		---
Salat	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J		Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J
Dessert	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Erdbeerjoghurt ° G	Milchpudding Karamell ° G		Gebäck ° I, 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

I - 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.