

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

45. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 2.11.2026	Dienstag 3.11.2026	Mittwoch 4.11.2026	Donnerstag 5.11.2026	Freitag 6.11.2026
Wochengericht	Nudeln * A, A1 Tomatensoße * I	Nudeln * A, A1 Geriebener Gouda * G Tomatensoße * I	Nudeln * A, A1 Geriebener Gouda * G Tomatensoße * I	Nudeln * A, A1 Geriebener Gouda * G Tomatensoße * I	Nudeln * A, A1 Geriebener Gouda * G Tomatensoße * I
Bio - Menü*	Bio - Gemüestäbchen* * A, A1 Bio - Erbsen - Möhren cremig* * G Bio - Kartoffeln* ** 	Bio - Vanille - Grießbrei* * A, A1, G Gelbe Bio - Fruchtsoße* ** Bio - Rohkost* **	Bio - Maisgemüse* ** Bio - Gnocchi* * A, A1, C Bio - Tomaten - Basilikumsoße* **	Bio - Blumenkohlstick* * A, A1, A4, I Bio - Kohlrabigemüse cremig* * G Bio - Kartoffelpüree* * G	Bio - Penne* * A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüesoße* * I Bio - Rohkost* **
Menü I	Gemüse - Kartoffelsnack * A, A1, A3, G Joghurt dip * 1, G, J	Vanille - Grießbrei * A, A1, G	Alpen - Risoni * A, A1, G, I	Lehmans Erbseneintopf * G, I Suppenbrötchen (warm) * 3, 6, A, A1, A3 	Kartoffelauflauf Bechamel - Gemüesoße * G, I
Beilage I (M I)	Kartoffeln **	Zimt - Zucker **	Braune Soße * I	Wiener Würstchen Geflügel * 2, 3, 6, F, G, I, J	---
Beilage II (M I)	---	Gelbe Fruchtsoße ** 3	---	Wiener Würstchen vegetarisch * 1, C	---
Menü II	Hähnchenpfanne "Gyros Art" * 1, 4, J, L Zaziki * G	Seelachs - Knusperfilet * A, A1, A2, A3, A4, D	Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" * 3, A, A1, F, G, I, J	Hähnchen Cordon bleu * 2, 3, 6, A, A1, C, G Braune Soße cremig * I	Tortelloni vegetarisch * A, A1, C, G, I Tomatensoße * I 
Menü IIa	Hähnchenpfanne "Gyros Art" * 1, 4, J, L Zaziki * G	Seelachsfilet "Müllerin Art" * A, A1, D, G 	Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" * 3, A, A1, F, G, I, J	Hähnchen - Knusperchnitzel * A, A1, A3 Braune Soße cremig * I	Tortelloni vegetarisch * A, A1, C, G, I Tomatensoße * I 
Menü IIb	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" * 4, F, J Zaziki * G	Omelett * C, G	Veggie - Geschnetzeltes "Hawaii" * A, A1, F, G, I, J 	Gemüseschnitzel * 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Soße cremig * I	Tortelloni vegetarisch * A, A1, C, G, I Tomatensoße * I 
Beilage I	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) * A, A1, K	Kartoffeln ** 	Bio - Reis* **	Nudeln * A, A1	---
Beilage II	Bio - Reis* **	Kartoffelpüree * G	Bio - Naturreis* ** 	Kartoffeln **	---
Beilage III	---	Dillsoße * 1, G, J	Mini - Kartoffelrösti **	---	---
Gemüse	---	Spinat cremig * I 	Möhrengemüse * I	Blumenkohl * I	Erbsen * I 
Salat	Krautsalat * 2, 3, 5, I	Chinakohl - Eisbergsalat **	grüner Salat ** 	Cole Slaw - Salat * 2, C, G, J	Eisbergsalat mit Lollo Bionda **
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	Apfeljoghurt * 3, G	Pflaumenquark * G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) * G 	Birnenjoghurt (vegetarisch) * 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.