

Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 29.05.2023 bis 04.06.2023, 22. Kalenderwoche

Datum	Montag 29.5.2023	Dienstag 30.5.2023	Mittwoch 31.5.2023	Donnerstag 1.6.2023	Freitag 2.6.2023
Menülinie					
Wochengericht		Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Bio - Penne* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomaten - Rahmsoße ° G, I	Bio - Penne* ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Bio - Penne* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomaten - Rahmsoße ° G, I
Menü I		---	Kartoffeltasche ° A, A1, G Cremiges Mischgemüse ° A, A1, F, G, I, J	Milchreis ° F, G Erdbeerkompott ° 1, G	Rote Linsensuppe veg. ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
Menü II		Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Veg. Bolo aus Erbsenprotein - Granulat ° A, A1, I	Hähnchen - Flakes natur ° I Asiasoße ° 1, 5, I, J	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J Kräutersoße ° 1, G, I, J
Menü IIa		Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Thunfisch - Tomatensoße ° D, G, I	Hähnchen - Flakes natur ° I Asiasoße ° 1, 5, I, J	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J Kräutersoße ° 1, G, I, J
Menü IIb		Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Käsesoße ° C, G	Frikadelle Gemüse ° A, A1, A2, C, I Asiasoße ° 1, 5, I, J	Veggie Nuggets ° A, A1, A3, A4, C, F, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Omelett ° C, G Kräutersoße ° 1, G, I, J
Beilage I		---	Bio - Vollkornreis* ° °	Kartoffeln °	Kartoffelpüree ° G
Beilage II		---	Bandnudeln ° A, A1	Bio - Reis* ° °	Kartoffeln ° °
Gemüse		Karottenscheiben ° I	Sommergemüse ° F, I	Erbsen ° I	Rahmspinat ° G, I
Salat		Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L	Bunter Salatmix ° ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° C, G, I, J	grüner Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, I, J
Dessert		Hobbit Kekse (vegetarisch) ° A, A1, A4, C, G	Kirschquark (vegetarisch) ° G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2

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, 9 - geschwefelt, 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 Speisenplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für 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.