

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 05.01.2026 bis 11.01.2026, 2. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 5.1.2026	Dienstag 6.1.2026	Mittwoch 7.1.2026	Donnerstag 8.1.2026	Freitag 9.1.2026
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° G	Bio - Nudeln° A, A1 Bio - Tomaten - Gemüsesoße* ° A, A1, I	Nudeln Penne ° A, A1 Käsesoße ° G	Bio - Nudeln° A, A1 Bio - Tomaten - Gemüsesoße* ° A, A1, I	Bio - Kartoffeln° G Quarkdip ° 1, G, J
Menü I	Kartoffelcrèmesuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Kräuter - Joghurtdip ° 1, G, J 	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G	Bio - Gemüsestäbchen* ° A, A1, I Bio - Paprikasoße* ° 	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmärk* ° 
Menü II	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Braune Soße für Frikadelle ° 1, I, J, L	Wildlachs in Backteig ° A, A1, D	Hähnchengeschnetzeltes "winterlich" ° 1, 3, A, A1, I, L	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I	Rinderbolognese ° 1, A, A1, I, L
Menü IIa	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Braune Soße für Frikadelle ° 1, I, J, L	Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J 	Hähnchengeschnetzeltes "winterlich" ° 1, 3, A, A1, I, L	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I	Rinderbolognese ° 1, A, A1, I, L
Menü IIb	Frikadelle Gemüse A, A1, A2, C, I Braune Soße für Frikadelle ° 1, I, J, L	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K	Veggie - Geschnetzeltes "winterlich" ° 1, 3, A, A1, F, I, L 	Valess - Ragout in süß - sauer - Soße ° 6, A, A1, A4, C, F, G	Bio - Bolognese veg. Sonnenblumenhack* ° I, J 
Beilage I	Kartoffeln ° 1	Kartoffelpüree ° 1, G	Kartoffelklöße ° 3, G, I	Kartoffeln ° 1	Gabelspaghetti ° A, A1
Beilage II	Spätzle ° A, A1, C	Kartoffeln ° 1 	Bio - Nudeln° A, A1 	Bio - Reis* ° 	Bio - Nudeln° A, A1 
Beilage III	---	Tatardip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	---	Bio - Naturreis* ° 	---
Gemüse	Bio - Möhren* ° G	Erbsen ° 1, I 	Rotkohl ° I	Blumenkohl ° 1, I 	---
Salat	Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J 	Möhrenraspeln ° Dressing Joghurt ° C, G	Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J 
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	Milchpudding Karamell ° G 	Stracciatellajoghurt ° G	Bio - Pflaumenquark* ° G 	Mangojoghurt (vegetarisch) ° G

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewächst, 8 - geschwärtzt, 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. Kaschi(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.