

















Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 31.01.2022 bis 06.02.2022, 5. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 31.1.2022	Dienstag 1.2.2022	Mittwoch 2.2.2022	Donnerstag 3.2.2022	Freitag 4.2.2022
Wochengericht	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J
Menü I	Sesam - Karottenstick ° A, A1, I, K Ketchup ° 2, 5, I	Steckrüben - Kürbis - Frikadelle ° A, A1 Tomaten - Mangosoße ° A, A1, I	Gnocchi ° A, A1, C Käsesoße ° 1, A, A1, C, G 	Grießbrei ° A, A1, G Pflaumensoße ° °	Nudelsuppe ° A, A1, I, J Roggenbrötchen ° A, A1, A2
Menü II	Hähnchen - Gyros ° A, A1, I, J Zaziki ° G	Chili con carne ° 1, 2, 3, 5, 9, A, A1, I, J, L	Schnitzel Schwein ° 6, A, A1, C Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Hähnchen - Innenfilet ° ° Tomaten - Zucchini-Soße ° 3, I 	Backfisch - Stick ° A, A1, C, D, J Petersiliensoße ° A, A1, G, I, J
Menü IIa	Hähnchen - Gyros ° A, A1, I, J Zaziki ° G	Chili con carne ° 1, 2, 3, 5, 9, A, A1, I, J, L	Geflügelschnitzel ° A, A1, A3, C Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Hähnchen - Innenfilet ° ° Tomaten - Zucchini-Soße ° 3, I	Lachswürfel in Petersiliensoße ° 1, D, G, I, J 
Menü IIb	Vegetarisches Gyros ° 4, F, I, J Zaziki ° G 	Chili con Quinoa ° 3, A, A1, I 	Veggie - Schnitte ° A, A1, F Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Valess - Steak ° A, A1, A4, C, G Tomaten - Zucchini-Soße ° 3, I	Bio - Gemüsebratling* ° A, A1, A2, A4, C, F, G, J Petersiliensoße ° A, A1, G, I, J
Beilage I	Kartoffeln ° °	Bio - Reis* ° ° 	Kroketten ° A, A1, A3, C, G	Bio - Penne* ° A, A1	Kartoffelpüree ° G 
Beilage II	Bio - Reis* ° ° 	Kartoffeln ° °	Kartoffeln ° °	Vollkornnudeln Fusilli ° A, A1 	Gebackene Kartoffelscheiben ° 9, L
Gemüse	Vichy - Karotten ° I 	---	Kohlrabigemüse ° A, A1, G	Bohnen, grün und fein ° I 	Erbsen ° I 
Salat	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° ° Dressing diverse ° ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L 	Eisberg - Möhren - Mix ° ° Dressing diverse ° ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L 	Möhren - Kohlrabisalat ° ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L
Dessert	Blätterteiggebäck ° 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	Apfelmus (vegetarisch) ° 3	Milchpudding Butterkeks (vegetarisch) ° A1, G 	Birnenjoghurt (vegetarisch) ° G 	Müsliriegel (vegetarisch) ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, M, 14

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.