
















Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 21.11.2022 bis 27.11.2022, 47. Kalenderwoche

Datum	Montag 21.11.2022	Dienstag 22.11.2022	Mittwoch 23.11.2022	Donnerstag 24.11.2022	Freitag 25.11.2022
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Röstzwiebelsoße ° A, A1, G, I, J	Bio - Farfalle* ° A, A1 Napolisoße ° I	Bio - Farfalle* ° A, A1 Pestosoße ° 1, C, G, I, J	Bio - Farfalle* ° A, A1 Napolisoße ° I	Bio - Farfalle* ° A, A1 Pestosoße ° 1, C, G, I, J
Menü I	Rote Linsensuppe veg. ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Kürbis - Kartoffelstampf ° G Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Rote Grütze ° ° 	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° 2, 3, A, C, G, I Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Kartoffel - Kichererbsencrèmesuppe ° G, I Laugenbrötchen ° A, A1
Menü II	Frikadelle Gemüse ° A, A1, A2, C, I Kräutersoße ° 1, G, I, J	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße ° 1, 2, 9, A, A1, F, G, I, J, L 	Mini - Geflügel - Bällchenragout ° A, A1, I, J	Fleischkäsescheibe Geflügel ° 2, 3, 6 Pikante Soße braun ° 5, F, G, I, J	Backfisch - Stick ° A, A1, C, D, J Remouladendip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Menü IIa	Frikadelle Gemüse ° A, A1, A2, C, I Kräutersoße ° 1, G, I, J	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße ° 1, 2, 9, A, A1, F, G, I, J, L	Mini - Geflügel - Bällchenragout ° A, A1, I, J	Fleischkäsescheibe Geflügel ° 2, 3, 6 Pikante Soße braun ° 5, F, G, I, J	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J Remouladendip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J 
Menü IIb	Gemüse - Knusperbagel ° A, A1, I Kräutersoße ° 1, G, I, J	Veggie - Streifen ° F Fruchtige Hawaiisoße ° 1, 2, 9, A, A1, F, G, I, J, L	Gemüse - Bällchenragout ° A, A1, A3, F, I, J	Süßkartoffeltasche mit Frischkäse ° A, A1, G Pikante Soße braun ° 5, F, G, I, J 	Gekochtes Ei ° C Gelbe Soße mit Senf ° A, A1, G, I, J
Beilage I	Nudeln ° A, A1	Kroketten ° A, A1, A3, C, G	Kartoffelpüree ° G	Kartoffeln ° ° 	Kartoffeln ° °
Beilage II	Kartoffeln ° °	Bio - Vollkornreis* ° ° 	Nudeln ° A, A1	Kartoffeln ° °	Bio - Reis* ° ° 
Gemüse	Karottenwürfel ° G, I	Gebratener Blumenkohl ° I, K 	---	---	Erbsen ° I
Salat	Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° J 	Eisberg - Möhren - Mix ° ° Dressing diverse ° J	Chinakohl - Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° J 	Endivien - Möhren - Mix ° ° Dressing diverse ° J 	Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L 
Dessert	Rügentaler - Gebäck ° A, A1, A2, A3, A4, C, F, G	Apfeljoghurt (vegetarisch) ° 3, G 	Lycheequark ° G 	Haselnusspudding (vegetarisch) ° G, H, H2	Lebkuchengebäck ° A, A1, A2, A3, A4, F, G, H, H1, H2, H4, H5, H6, H7, H8

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.