















Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 17.01.2022 bis 23.01.2022, 3. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 17.1.2022	Dienstag 18.1.2022	Mittwoch 19.1.2022	Donnerstag 20.1.2022	Freitag 21.1.2022
Wochengericht	Bio - Fusilli* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomaten - Rahmsoße ° 3, G, I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomaten - Rahmsoße ° 3, G, I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomaten - Rahmsoße ° 3, G, I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomaten - Rahmsoße ° 3, G, I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomaten - Rahmsoße ° 3, G, I
Menü I	Maistaler ° A, A1, C, G Joghurdip ° 1, G, J	Milchreis ° G Zucker - Zimt °	Blumenkohl - Kartoffelsuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Cappelletti Pesto Rosso ° A, A1, C, G Tomatensoße ° 3, I 	Kartoffeltasche ° A, A1, G Cremiges Mischgemüse ° F, G, I, J
Menü II	Rinderbolognese ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Trapez - Fisch ° A, A1, C, D, G, J Tomaten - Rahmsoße ° 3, G, I	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, 9, I, L	Knusperschnitzel vom Schwein ° 6, A, A1 Bratensoße ° A, A1, I, J	Rindergulasch "Ungarisch" ° A, A1, I, J
Menü IIa	Rinderbolognese ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Thunfisch - Tomatensoße ° D, G, I 	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, 9, I, L	Geflügelschnitzel ° A, A1, A3, C Bratensoße ° A, A1, I, J	Rindergulasch "Ungarisch" ° A, A1, I, J
Menü IIb	Gemüsebolognese ° 2, 5, F, I, J 	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, I Tomaten - Rahmsoße ° 3, G, I	Bio - Gemüse - Nuggets* ° A, A1, F Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, 9, I, L	Gemüseschnitzel ° 1, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Gemüseulasch Ungarisch ° 3, A, A1, F, I, J 
Beilage I	Bio - Fusilli* ° A, A1 	Kartoffeln °	Bio - Reis* °	Kartoffeln °	Mini - Kartoffelklöße ° 3, G, I 
Beilage II	Kartoffeln °	Bio - Vollkornreis* ° 	Kartoffelwedges ° A, A1	Röstiecken ° A, A1, C	Kartoffeln °
Gemüse	Möhren ° I, J 	Erbsen ° I 	Maisgemüse ° I	Rosenkohl cremig ° G, I, J	Rotkohl ° 3, I
Salat	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L	Möhren - Kohlrabisalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Endivien - Chinakohlsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, 	Eisbergsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, 
Dessert	Butterkeks (vegetarisch) ° 6, A, A1, C, G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G 	Vanille - Joghurt (vegetarisch) ° G 	Panna Cotta - Pudding (vegetarisch) ° G	Waffel (vegetarisch) ° 5, A, A1, C, F

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 Menüis kennzeichnet unsere von der DGE-Zertifizierte Menülinie.