

Allergenspeisekarte Kinder
einschließlich Zusatzstoffinformation
42. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026
Wochengericht	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G
Bio - Menü*	Bio - Köttbullar Gemüse* ° A, A1, A4 Bio - Kohlrabigemüse cremig* ° A, A1, G Bio - Kartoffeln* °°	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° G Bio - Suppenbrötchen* ° A, A1, A2, A3, A4 Bio - Rohkost* °°	Bio - Penne* ° A, A1 Bio - Tomaten - Paprikacremesoße* ° G Bio - Rohkost* °°	Bio - Blumenkohlstick* ° A, A1, A4, I Bio - Erbsen - Möhren cremig* ° A, A1, G Bio - Reis* °°	Bio - Kartoffeln* °° Bio - Maissalat* ° 9, I, J, L Bio - Quarkdip* ° G
Menü I	Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Joghurt dip ° 1, G, J	Tomatensuppe mit Gem. u. Reis° I, J Panini - Brötchen ° A, A1	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G	Bunte - Nudeln ° A, A1	---
Beilage I (M I)	Kartoffeln °°	---	---	Tomatencremesoße ° I	---
Beilage II (M I)	---	---	---	Helle Gemüsesoße ° G, I	---
Menü II	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, A3, C, I, J Braune Soße cremig ° I	Wildlachs in Backteig ° A, A1, D	Hähnchengeschnetzeltes cremig °°	Valess Schnitzel ° 6, A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I	Rinderbolognese ° 1, I, L
Menü IIa	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, A3, C, I, J Braune Soße cremig ° I	Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J	Hähnchengeschnetzeltes cremig °°	Valess Schnitzel ° 6, A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I	Rinderbolognese ° 1, I, L
Menü IIb	Gemüsebällchen ° A, A1, C, F Braune Soße cremig ° I	Gemüselaibchen ° A, A1, C, G	Veggie - Geschnetzeltes cremig ° F, I	Valess - Ragout in süß - sauer - Soße ° 6, A, A1, A4, C, F, G	Erbsenhack - Bolognese ° I
Beilage I	Kartoffeln °°	Kartoffelpüree ° G	Kroketten ° A, A1, A3, C, G	Bio - Reis* °°	Nudeln ° A, A1
Beilage II	Spätzle ° A, A1, C	Kartoffeln °°	Nudeln ° A, A1	Gebackene Kartoffelscheiben °°	---
Beilage III	---	Tatardip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Bio - Naturreis* °°	---	---
Gemüse	Apfel - Rotkohl °° 3	---	Bunte Möhrenscheiben ° I	Erbsen ° I	---
Salat	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Endivien - Mix °°	Eisbergsalat mit Lollo Bionda °°	Endivien - Chinakohl - Mix °°	grüner Salat °°
Dressing	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe	Limettenfrisch: keine Allergene und Zusatzstoffe, Cowboy/American: J Apfelvinaigrette: J Mango: keine Allergene und Zusatzstoffe
Dessert	Haselnuss - Schnitte (vegetarisch) ° A, A1, A3, F, G, H, H2, M	Apfelschnee (vegetarisch) ° 3, G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Pflaumenquark ° G	Naturjoghurt mit Dattelsirup ° G

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)

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 , 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.



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.