

# Allergenspeisekarte Kinder

## einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 24.01.2022 bis 30.01.2022, 4. Kalenderwoche

Datum	Montag 24.1.2022	Dienstag 25.1.2022	Mittwoch 26.1.2022	Donnerstag 27.1.2022	Freitag 28.1.2022
<b>Wochengericht</b>	Bio - Farfalle* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I	Bio - Farfalle* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I	Bio - Farfalle* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I	Bio - Farfalle* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I	Bio - Farfalle* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I
<b>Menü I</b>	Blumenkohl - Bolognese ° 2, 5, F, I, J	Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Rührei ° C, G Dillsoße ° G, I, J	Gemüse - Knusperkarree ° A, A1, G, K Ananas - Kokossoße ° 3, A, A1, F, G, I, J	Pancakes ° A, A1, C, G Gelbes Fruchtmus ° 3
<b>Menü II</b>	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I, J	Bio - Ravioli* mit Rindfleischfüllung ° A, A1 Napolisoße ° I	Hühnerfrikassee "Hollän." mit Bio-Huhn ° 1, A, A1, G, I, J	Currywurst Schwein geschnitten ° 3, 6, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 2, 5, A, A1, I, J	Seelachsfilet Tomate - Mozzarella ° A, A1, C, D, G, J Kräutersoße ° 1, G, I, J
<b>Menü IIa</b>	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I, J	Bio - Ravioli* mit Rindfleischfüllung ° A, A1 Napolisoße ° I	Hühnerfrikassee "Hollän." mit Bio-Huhn ° 1, A, A1, G, I, J	Currywurst Geflügel geschnitten ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 2, 5, A, A1, I, J	Hoki - Fischfilet natur ° A, A1, D, G, J Kräutersoße ° 1, G, I, J
<b>Menü IIb</b>	Gemüestäbchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I, J	Mini - Gemüse - Maultaschen ° A, A1, C, G, I Napolisoße ° I	Gemüsefrikassee „Holländischer Art“ ° 1, A, A1, G, I, J	Vegetarische Currywurst ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° 1, 2, 5, A, A1, I, J	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K Kräutersoße ° 1, G, I, J
<b>Beilage I</b>	Kartoffeln °	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6	Bio - Reis* °	Kartoffelwedges ° A, A1	Kartoffeln °
<b>Beilage II</b>	Vollkornnudeln Fusilli ° A, A1	Vegetarische Wurst ° A, A1, C, F, G, I	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Kartoffelpüree ° G
<b>Gemüse</b>	Kohlrabigemüse natur ° G	Möhren ° I, J	Erbsen ° I	Gelbe Steckrübelwürfel natur ° I, J	Rahmspinat ° G, I
<b>Salat</b>	Möhrensalat klar ° 2, 3, 5	Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	grüner Salat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Gurkensalat cremig ° 2, G
<b>Dessert</b>	Haselnuss - Schnitte (vegetarisch) ° A, A1, A3, F, G, H, H2, M	Kirschquark (vegetarisch) ° G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Pfirsich - Maracuja - Joghurt (vegetarisch) ° G	Doppelkeks mit Kakaocrème füllung (vegetarisch) ° A, A1, C, G

### 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.