

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 18.05.2026 bis 24.05.2026, 21. Kalenderwoche

Datum	Montag 18.5.2026	Dienstag 19.5.2026	Mittwoch 20.5.2026	Donnerstag 21.5.2026	Freitag 22.5.2026
Wochengericht	Bio - Gnocchi* ° A, A1, C Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I, J	Nudeln Penne ° A, A1 Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I, J	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G
Menü I	Bio - Erbseneintopf* ° I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	Bio - Blumenkohlstick* ° A1, A4, I Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Paprikacremesoße ° I	Alpen - Risoni ° A, A1, G, I	Grießbrei ° A, A1, G Beerensoße ° I
Menü II	Hähnchen Cordon bleu ° 2, 3, 6, A, A1, C, G Braune Soße cremig ° I	Seelachsfilet Tempura ° A, A1, D	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Zaziki ° G	Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" ° 3, A, A1, F, G, I, J	Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Bio - Möhren - Gemüesoße* ° I
Menü IIa	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße cremig ° I	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Zaziki ° G	Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" ° 3, A, A1, F, G, I, J	Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Bio - Möhren - Gemüesoße* ° I
Menü IIb	Gemüeschnitzel ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Soße cremig ° I	Omelett C, G	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Zaziki ° G	Veggie - Geschnetzeltes "Hawaii" ° A, A1, F, G, I, J	Kartoffelauflauf Bechamel - Gemüesoße ° G, I
Beilage I	Bio - Nudeln* ° A, A1	Kartoffeln ° I	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Röstitaler kg ° C	---
Beilage II	Kartoffeln ° I	Kartoffelpüree ° G	Bio - Reis* ° I	Bio - Reis* ° I	---
Beilage III	Gebackene Kartoffelscheiben ° I	Dillsoße ° 1, G, I, J	Kartoffelwedges ° A, A1	Bio - Naturreis* ° I	---
Gemüse	Blumenkohl ° I	Spinat cremig ° G, I	---	Bio - Möhren* ° I	Erbsen ° I
Salat	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Eisberg - Radieschen - Salat ° I Dressing diverse ° C, G, J	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	grüner Salat ° I Dressing diverse ° C, G, J	Eisberg - Mais - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, J
Dessert	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Apfelschnee aus Bio - Apfelmark* (vegetarisch) ° G	Rhabarber - Vanillejoghurt (vegetarisch) ° G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Aprikosenquark (vegetarisch) ° 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, 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 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.