

# Allergenspeisekarte Kinder

## einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 07.10.2024 bis 13.10.2024, 41. Kalenderwoche

Datum	Montag 7.10.2024	Dienstag 8.10.2024	Mittwoch 9.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024
<b>Wochengericht</b>	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Gemüsesoße hell* ° G, I	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G
<b>Menü I</b>	Gemüsebolognese ° 2, 5, I	Lehmann's Erbseneintopf ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Gemüse - Kartoffelsnack 23g in kg ° A, A1, A3, G Käsesoße ° C, G	Grießbrei ° A, A1, G Kirschrütze (vegetarisch) °	---
<b>Menü II</b>	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Gelbe Soße ° I, G, I, J	Fischhappen ° A, A1, J, K	Putengeschnetzeltes "Hawaii" ° I, 2, 3, 9, A, A1, F, G, I, J, L	Hähnchenpfanne "Gyros - Art" ° 4, J Zaziki ° G	Bio - Ravioli* ° A, A1, G Bio - Tomatensoße* ° I
<b>Menü IIa</b>	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Gelbe Soße ° I, G, I, J	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G	Putengeschnetzeltes "Hawaii" ° I, 2, 3, 9, A, A1, F, G, I, J, L	Hähnchenpfanne "Gyros - Art" ° 4, J Zaziki ° G	Bio - Ravioli* ° A, A1, G Bio - Tomatensoße* ° I
<b>Menü IIb</b>	Gemüseschnitzel ° I, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Gelbe Soße ° I, G, I, J	Eitaler ° C, G, I	Valess - Geschnetzeltes "Hawaii" ° 6, A, A1, A4, C, F, G, I, J	Vegetarische Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Zaziki ° G	Kartoffelauflauf Bechamel - Gemüsesoße ° G, I
<b>Beilage I</b>	Nudeln ° A, A1	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Kartoffelwedges ° A, A1	---
<b>Beilage II</b>	Kartoffeln °	Bio - Naturreis* °	Kroketten ° A, A1, A3, C, G	Langkornreis °	---
<b>Beilage III</b>	---	Dillsoße ° I, G, I, J	Langkornreis °	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	---
<b>Gemüse</b>	Blumenkohl ° I	Erbsen ° I	Fingermöhren ° I	---	---
<b>Salat</b>	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	Eisberg - Radieschen - Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J
<b>Dessert</b>	Butterkeks (vegetarisch) ° 6, A, A1, C, G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Pflaumenquark ° G	Mangojoghurt (vegetarisch) ° G	Gebäck ° I, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4

### Legende der Zusatzstoffe

I - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, I4 - 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.