


# Allergenspeisekarte Kinder

## einschließlich Zusatzstoffinformation

### Speiseplan vom 30.03.2026 bis 05.04.2026, 14. Kalenderwoche



Datum	Montag 30.3.2026	Dienstag 31.3.2026	Mittwoch 1.4.2026	Donnerstag 2.4.2026	Freitag 3.4.2026
<b>Wochengericht</b>	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Gemüsecrèmesoße* ° A, A1, G, I	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Gemüsecrèmesoße* ° A, A1, G, I	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G	
<b>Menü I</b>	---	Bio - Blumenkohl - Kartoffelcrèmesuppe** G Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	---	Bio - Milchreis* ° G Rote Fruchtsoße ° °	
<b>Menü II</b>	Geflügel - Hacksteak ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° I	Fischstäbchen ° A, A1, D	Putengeschnetzeltes 'Mediterran' ° I	Gekochtes Ei ° C	
<b>Menü IIa</b>	Geflügel - Hacksteak ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° I	Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J	Putengeschnetzeltes 'Mediterran' ° I	Gekochtes Ei ° C	
<b>Menü IIb</b>	Bio - Gemüse - Hafer - Frikadelle* ° A, A1, A4, G Paprikasoße ° I	Eitaler ° C, G, I	Valess-Geschnetzeltes 'Mediterran' ° 6, A, A1, A4, C, G, I	Gekochtes Ei ° C	
<b>Beilage I</b>	Kartoffeln ° °	Kartoffelpüree ° G	Bio - Reis* ° °	Kartoffeln ° °	
<b>Beilage II</b>	Bio - Reis* ° °	Kartoffeln ° °	Bio - Naturreis* ° °	Senfsoße cremig ° G, I, J	
<b>Beilage III</b>	---	Remouladendip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Bio - Nudeln* ° A, A1	---	
<b>Gemüse</b>	Kohlrabigemüse cremig mit Bio - Kohlrabi* ° A, A1, G	Bio - Möhren* ° G	Erbsen ° I	Spinat cremig ° G, I	
<b>Salat</b>	Möhrensalat klar ° 2, 3, 5	Gurkensalat in Vinaigrette ° °	grüner Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J	Eisberg - Radieschen - Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J	
<b>Dessert</b>	Gebäck ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Kokosjoghurt ° G	Bio - Apfelmark* ° °	

#### 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.