

Allergenspeisekarte Kinder (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 14.11.2022 bis 20.11.2022, 46. Kalenderwoche

Datum	Montag 14.11.2022	Dienstag 15.11.2022	Mittwoch 16.11.2022	Donnerstag 17.11.2022	Freitag 18.11.2022
Menülinie					
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° 1, 6, C, G	Reispfanne ° F, I Tomaten - Rahmsoße ° 3, G, I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße ° 1, 6, C, G	Bio - Fusilli* ° A, A1 Arrabiatasoße ° I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße ° 1, 6, C, G
Menü I	Rucola - Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Sauce Choron ° 1, 2, 5, A, A1, A3, C, F, G, I, J	Nudelsuppe ° A, A1, I, J Sandwich - Toastscheibe ° A, A1, G	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Kürbiscremesuppe ° A, A1, G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Milchreis ° F, G Kirschoße ° I
Menü II	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Rinderbolognese ° 1, 2, 5, 9, A, A1, I, J, L	Orientalisches Valess - Geschnetzeltes ° 1, 2, 6, 9, A, A1, A4, C, F, G, K, L	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Geflügel - Rahmsoße ° A, A1, F, G, I, J	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J Dillsoße ° G, I, J
Menü IIa	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Thunfisch - Tomatensoße ° D, G, I	Orientalisches Valess - Geschnetzeltes ° 1, 2, 6, 9, A, A1, A4, C, F, G, K, L	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Geflügel - Rahmsoße ° A, A1, F, G, I, J	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J Dillsoße ° G, I, J
Menü IIb	Veggie Nuggets ° A, A1, A3, F Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Sojabolognese ° A, A1, A3, A4, F, G, I	Orientalisches Valess - Geschnetzeltes ° 1, 2, 6, 9, A, A1, A4, C, F, G, K, L	Vegetarische Bällchen ° F Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Rührei ° C, G
Beilage I	Kartoffeln ° I	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Bandnudeln ° A, A1	Kartoffeln ° I	Kartoffelpüree ° G
Beilage II	Bio - Kurkumareis* ° I	Spaghetti ° A, A1	Bio - Reis* ° I	Nudelreis ° A1	Kartoffeln ° I
Gemüse	Erbsen ° I	---	---	Fingermöhren ° I	Rahmspinat ° G, I
Salat	grüner Salat ° I Dressing diverse ° J	Eisberg - Mais - Mix ° I Dressing diverse ° J	Endivien - Chinakohlsalat ° I Dressing diverse ° J	Eisbergsalat mit Lollo Rosso ° I Dressing diverse ° J	Möhrensalat klar ° I, 2, 3, 5
Dessert	Hobbit Kekse (vegetarisch) ° A, A1, A4, C, G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Kirsquark (vegetarisch) ° G	Pflaumenquark ° G	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2

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.



Bei der Speiseplanung 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.