

















Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026, 16. Kalenderwoche



Datum	Montag 13.4.2026	Dienstag 14.4.2026	Mittwoch 15.4.2026	Donnerstag 16.4.2026	Freitag 17.4.2026
Wochengericht	Bio - Gnocchi* ° A, A1, C Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Sonnenblumenhacksoße* ° I, J	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Sonnenblumenhacksoße* ° I, J	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G
Menü I	Bio - Erbsencrèmesuppe* ° G, I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3 	Möhrengemüse "Bürgerlich" ° G	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Joghurt dip ° 1, G, J	Gemüse - Knusperbagel ° A, A1, I Ananas - Currysoße ° A, A1, F, G, I, J	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Vanillesoße ° G 
Menü II	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Braune Soße ° I	Fisch Nuggets ° A, A1, D	Rindergulasch ° A, A1, I, J	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° I	Kartoffelauflauf Béchamel - Gemüesoße ° G, I
Menü IIa	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Braune Soße ° I	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G 	Rindergulasch ° A, A1, I, J	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° I	Kartoffelauflauf Béchamel - Gemüesoße ° G, I
Menü IIb	Veggie - Schnitte ° A, A1, F Braune Soße ° I	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K	Gemüsegulasch ° I 	Gemüestäbchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße ° I 	Kartoffelauflauf Béchamel - Gemüesoße ° G, I
Beilage I	Kartoffelwedges ° A, A1	Kartoffeln ° 	Bio - Spätzle* ° A, A1, C 	Bio - Tomatenreis* ° 	---
Beilage II	Kartoffeln °	Remouladendip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J 	Bio - Nudeln* ° A, A1 	Bio - Naturreis* ° 	---
Beilage III	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	---	Kartoffeln °	---	---
Gemüse	Blumenkohl ° I	Spinat cremig ° G, I 	Apfel - Rotkohl ° 3	Erbsen ° I 	---
Salat	Möhrensalat klar ° 2, 3, 5	Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J 	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	Eisberg - Radieschen - Salat ° Dressing diverse ° C, G, J
Dessert	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G 	Waldbeerquark (vegetarisch) ° G 	Mangopudding ° G	Apfelschnee aus Bio - Apfelmark* (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.