















# Allergenspeisekarte Kinder

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 22.06.2026 bis 28.06.2026, 26. Kalenderwoche



Datum	Montag 22.6.2026	Dienstag 23.6.2026	Mittwoch 24.6.2026	Donnerstag 25.6.2026	Freitag 26.6.2026
Menülinie					
Wochengericht	Makkaroni ° A, A1 Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüsesoße* ° I	Bio - Kartoffeln* ° ° Quarkdip ° 1, G, J	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüsesoße* ° I	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G
Menü I	Locro - Eintopf "Argentinische Art" ° I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3 	Vegetarischer Shepherd's Pie ° G, I, J	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* ° °	Kartoffel - Sotto ° C, G 	Kartoffelgratin ° G
Menü II	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Braune Soße für Frikadelle ° I, J	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I	Rinderbolognese ° 1, I, L	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Frikadelle Fisch ° A, A1, A2, A3, A4, D, G, J
Menü IIa	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Braune Soße für Frikadelle ° I, J	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I	Rinderbolognese ° 1, I, L	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G 
Menü IIb	Frikadelle Gemüse A, A1, A2, C, I Braune Soße für Frikadelle ° I, J	Valess - Ragout in süß - sauer - Soße ° 6, A, A1, A4, C, F, G 	Erbsenhack - Bolognese ° I, J 	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K
Beilage I	Kartoffeln ° °	Bio - Reis* ° °	Kurze Spaghetti ° A, A1	Kartoffeln ° °	Gebackene Kartoffelscheiben ° °
Beilage II	Spätzle ° A, A1, C	Bio - Naturreis* ° ° 	Bio - Nudeln* ° A, A1 	Kartoffelpüree ° G	Kartoffeln ° ° 
Beilage III	---	Bio - Nudeln* ° A, A1	---	---	Remouladendip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J 
Gemüse	Bio - Möhren* ° °	Erbsen ° I 	---	Sauerkraut ° G, I	---
Salat	Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Eisberg - Radieschen - Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J	grüner Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J	Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° C, G, J 	Endivien - Möhren - Mix ° ° Dressing diverse ° C, G, J 
Dessert	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Fruchtjoghurt ° G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G 	Apfelschnee aus Bio - Apfelmark* (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.