













Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 30.09.2024 bis 06.10.2024, 40. Kalenderwoche



Datum	Montag 30.9.2024	Dienstag 1.10.2024	Mittwoch 2.10.2024	Donnerstag 3.10.2024	Freitag 4.10.2024
Wochengericht	Gnocchi ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüsesoße* ° I	Hörnchennudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G		Nudeln ° A, A1 Tomatensoße ° I
Menü I	Bio - Kichererbsenbolognese* ° I 	Gemüsesuppe mit Nudeln ° A, A1, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* ° I		Bami Goreng vegetarisch ° A, A1, C, G, I, K Thaisoße ° 3, A, A1, F, J
Menü II	Geflügelbällchen ° A, A1, C, F, J Braune Soße ° I, I, L	Vegetarisches Wurstgulasch ° I, I, J, L	Hühnerfrikassee ° I, G, J		Fisch Nuggets ° A, A1, D
Menü IIa	Geflügelbällchen ° A, A1, C, F, J Braune Soße ° I, I, L	Vegetarisches Wurstgulasch ° I, I, J, L	Hühnerfrikassee ° I, G, J		Norwegisches Lachsragout ° I, D, I, J 
Menü IIb	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Braune Soße ° I, I, L	Kürbis - Kartoffelgulasch ° I, I, J, L	Vales - Frikassee ° I, 6, A, A1, A4, C, G, J 		Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K
Beilage I	Kartoffeln ° I	Kartoffeln ° I	Kartoffeln ° I		Kartoffeln ° I 
Beilage II	Bio - Nudeln* A, A1	Nudeln ° A, A1	Langkornreis ° I		Remouladensoße ° I, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Beilage III	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4 	---	Bio - Naturreis* ° I 		---
Gemüse	Möhrenscheiben ° I 	---	Erbsen ° I		---
Salat	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	grüner Salat ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Eisberg - Möhren - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J 		Gurkensalat cremig ° 2, G 
Dessert	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Apfelquark ° 3, G 	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G 		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, 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.