

Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 05.06.2023 bis 11.06.2023, 23. Kalenderwoche

Datum	Montag 5.6.2023	Dienstag 6.6.2023	Mittwoch 7.6.2023	Donnerstag 8.6.2023	Freitag 9.6.2023
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Röstzwiebelsoße ° A, A1, G, I, J	Bio - Fusilli* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße mit Basilikum ° 1, 6, A, A1, C, F, G		Nudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I
Menü I	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* °	Gemüsecrèmesuppe ° A, A1, G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G, I Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J		Kartoffelcrèmesuppe ° G, I Scheibe Graubrot ° A, A1, A2, A3, A4
Menü II	Mini - Geflügelbällchenpfanne ° 1, 2, 5, I Pikante Soße f. Geflügelbällchenpfanne ° 1, 2, 5, I	Valess Schnitzel ° A, A1, A4, C, G Soße "Holländischer Art" ° 1, A, A1, A3, C, F, G, J	Rindergulasch "Ungarisch" ° A, A1, I, J		Backfisch ° A, A1, C, D, G, J Petersiliensoße ° A, A1, G, I, J
Menü IIa	Mini - Geflügelbällchenpfanne ° 1, 2, 5, I Pikante Soße f. Geflügelbällchenpfanne ° 1, 2, 5, I	Valess Schnitzel ° A, A1, A4, C, G Soße "Holländischer Art" ° 1, A, A1, A3, C, F, G, J	Rindergulasch "Ungarisch" ° A, A1, I, J		Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J Petersiliensoße ° A, A1, G, I, J
Menü IIb	Gemüse - Knusperkarree ° A, A1, G, K Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Gemüse - Knusperbägel ° A, A1, I Soße "Holländischer Art" ° 1, A, A1, A3, C, F, G, J	Rucola - Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Pikante Soße braun vegetarisch ° 5, A, A1, I, J		Eitaler ° C, G, I Petersiliensoße ° A, A1, G, I, J
Beilage I	Kartoffeln °	Nudeln ° A, A1	Kartoffeln °		Kartoffeln °
Beilage II	Nudeln ° A, A1	Kartoffelpüree ° G	Nudeln ° A, A1		Bio - Vollkornreis* °
Gemüse	Erbsen - Möhren ° I	Bohnen, grün und fein ° I	Rahmgemüse mit Bio - Kohlrabi* ° A, A1, G		Erbsen ° I
Salat	Apfel - Möhrensalat °	Bunter Salatmix* ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Chinakohl - Eisbergsalat* ° Dressing diverse ° C, G, I, J		Gurkensalat cremig ° 2, G
Dessert	Müsliriegel (vegetarisch) ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, M, 14	Erdbeerquark (vegetarisch) ° G	Grießdessert (vegetarisch) ° A, A1, 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, 14

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.



Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)



Bei der Speisenplanung 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.