

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 24.11.2025 bis 30.11.2025, 48. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025
Wochengericht	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I	Makkaroni ° A, A1 Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I	Bio - Kartoffeln* ° G Quarkdip ° 1, G, J	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G
Menü I	Kartoffelbratling ° F Tomaten - Möhren - Dip ° G, I, J	Bio - Blumenkohl - Kartoffelcrèmesuppe*° G Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Falafelbällchen/ -taler ° A, A1 Joghurdip ° 1, G, J	Bio - Milchreis* ° G Rote Fruchtsoße °°	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Kürbis - Bananensoße ° A, A1, F, G, I, J
Menü II	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Fruchtige Currysoße ° A, A1, F, G, I, J	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L	Nudel - Gemüseauflauf mit Sonnenblumenhack ° A, A1, G, I, J	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J
Menü IIa	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Fruchtige Currysoße ° A, A1, F, G, I, J	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L	Nudel - Gemüseauflauf mit Sonnenblumenhack ° A, A1, G, I, J	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J
Menü IIb	Bio - Gemüse - Hafer - Frikadelle* ° A, A1, A4, G Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Valess - Steak ° A, A1, A4, C, G Fruchtige Currysoße ° A, A1, F, G, I, J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L	Nudel - Gemüseauflauf mit Sonnenblumenhack ° A, A1, G, I, J	Eitaler ° C, G, I
Beilage I	Kartoffeln °° 1	Bio - Jasminreis* °°	Kartoffelpüree ° 1, G	---	Bio - Reis* °°
Beilage II	Bio - Nudeln* ° A, A1	Bio - Naturreis* °°	Kartoffeln °° 1	---	Kartoffeln °° 1
Beilage III	---	---	Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, J, K	---	Kräutersoße ° 1, G, I, J
Gemüse	Kohlrabigemüse cremig° G	Erbsen ° 1, I	Rotkohl ° I	---	Bio - Möhren* ° G
Salat	Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J	grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Endivien - Chinakohl - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J	Gurkensalat in Vinaigrette °°
Dessert	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Waldfruchtpudding ° 1, G	Bio - Apfelquark* ° 3, G	Birnen - Vanille - Joghurt ° 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 , 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.