

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 06.05.2024 bis 12.05.2024, 19. Kalenderwoche



| Datum | Montag 6.5.2024 | Dienstag 7.5.2024 | Mittwoch 8.5.2024 | Donnerstag 9.5.2024 | Freitag 10.5.2024 |
|---------------|--|---|--|------------------------|--|
| Menülinie | | | | | |
| Wochengericht | Spiralnudeln ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J | Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G | Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I | | Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G |
| Menü I | Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I | Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* ° I | Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I | | Alpen - Makrönlü ° A, A1, C, G, I Braune Veggie - Soße* I, I, L |
| Menü II | Geflügelgulasch "Ungarisch" ° F, G, I | Trapez - Fisch ° A, A1, C, D, G, J | Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I | | Chili con carne vom Rind ° I, 2, 3, 5, A, A1, I, J, L |
| Menü IIa | Geflügelgulasch "Ungarisch" ° F, G, I | Thunfisch - Tomatensoße ° D, G, I | Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I | | Chili con carne vom Rind ° I, 2, 3, 5, A, A1, I, J, L |
| Menü IIb | Kartoffelgulasch "Ungarisch" ° I, I, L | Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I | Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I | | Bio - Chili sin carne ° F, I |
| Beilage I | Kartoffeln ° I | Kartoffelpüree ° G | Nudeln ° A, A1 | | Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K |
| Beilage II | Nudeln ° A, A1 | Nudeln ° A, A1 | Langkornreis ° I | | Langkornreis ° I |
| Beilage III | --- | Tomatencremesoße ° G, I | Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4 | | Bio - Naturreis* ° I |
| Gemüse | Möhrenscheiben ° I | Rahmspinat ° G, I | Erbsen ° I | | --- |
| Salat | Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J | Endivien - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J | Eisberg - Mais - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J | | Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° I Dressing diverse ° C, G, I, J |
| Dessert | Leibniz Keks ° 6, A, A1, C, G | Milchpudding Karamell ° G | Erdbeerjoghurt (vegetarisch) ° G | | Gebäck ° I, 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 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.