

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 06.07.2026 bis 12.07.2026, 28. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 6.7.2026	Dienstag 7.7.2026	Mittwoch 8.7.2026	Donnerstag 9.7.2026	Freitag 10.7.2026
Wochengericht	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I, J	Spiralnudeln ° A, A1 Tomatencremesoße ° I	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I, J	Spiralnudeln ° A, A1 Tomatencremesoße ° I	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I, J
Menü I	Bio - Kichererbsen - Gemüsepfanne* ° Joghurt dip ° 1, G, J	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Vanillesoße ° G	Bami Goreng vegetarisch ° A, A1, C, F, G, I, J, K Gelbe Soße "Asia Art" ° A, A1, F, J, K	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmarmelade ° °	Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Joghurt dip ° 1, G, J
Menü II	Fleischbällchen Rind ° F Preiselbeercremesoße ° I	Bio - Linsensuppe* ° A, I, K Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Hühnerfrikassee ° 1, G, J	Fischfiguren ° 3, A, A1, C, D, F, G
Menü IIa	Fleischbällchen Rind ° F Preiselbeercremesoße ° I	Bio - Linsensuppe* ° A, I, K Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Hühnerfrikassee ° 1, G, J	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G
Menü IIb	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercremesoße ° I	Bio - Linsensuppe* ° A, I, K Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J	Valess - Frikassee ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, J	Gemüselaiichen ° A, A1, C, G
Beilage I	Kartoffeln ° °	Einlage Suppe veg. Klöße (kg) ° A, A1, C, F, G, I	Kartoffeln ° °	Bio - Reis* ° °	Kartoffeln ° °
Beilage II	Bio - Reis* ° °	Wiener Würstchen vegetarisch ° ° 1	Kartoffelpüree ° G	Bio - Naturreis* ° °	Kartoffeln in Bechamelsauce ° G
Beilage III	Bio - Nudeln* ° A, A1	---	---	Kartoffeln ° °	Schnittlauchsoße hell ° A, A1, G, I, J
Gemüse	Bio - Möhren* ° °	---	Kohlrabigemüse cremig ° G	Erbsen ° I	Blumenkohl ° I
Salat	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	---	Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° C, G, J	grüner Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J	Eisberg - Radieschen - Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J
Dessert	Waffel (vegetarisch) ° 5, A, A1, C, F	Kirsch - Bananenjoghurt ° G	Erdbeerquark (vegetarisch) ° G	Heidelbeerjoghurt ° G	Milchpudding Vanille (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.