

# Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 09.12.2024 bis 15.12.2024, 50. Kalenderwoche



Datum	Montag 9.12.2024	Dienstag 10.12.2024	Mittwoch 11.12.2024	Donnerstag 12.12.2024	Freitag 13.12.2024
<b>Wochengericht</b>	Gnocchi ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Nudeln Penne ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Nudeln Penne ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Tomatensoße* ° I	Nudeln Penne ° A, A1 Käsesoße ° C, G
<b>Menü I</b>	Maistaler ° A, A1, C, G Joghurt dip ° I, G, J	Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Falafelbällchen/ -taler ° A, A1 Quarkdip ° I, G, J	Milchreis ° F, G Zucker - Zimt °	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Käsesoße ° C, G
<b>Menü II</b>	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Braune Soße cremig ° I, G, I, L	Bratwürstchen Geflügel 40g ° Braune Soße ° I, I, L	Hähnchen - Innenfilet ° Currysoße ° A, A1, F, G, I, J	Seelachsfilet Tempura A, D
<b>Menü IIa</b>	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Braune Soße cremig ° I, G, I, L	Bratwürstchen Geflügel 40g ° Braune Soße ° I, I, L	Hähnchen - Innenfilet ° Currysoße ° A, A1, F, G, I, J	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J
<b>Menü IIb</b>	Bio - Gemüsestäbchen* ° A, A1 Bio - Tomatensoße* ° I	Kartoffelwedges - Pfanne ° Braune Soße cremig ° I, G, I, L	Bratwurst vegetarisch A, A1, C, I Braune Soße ° I, I, L	Gemüselaibchen ° A, A1, C, G Currysoße ° A, A1, F, G, I, J	Omelett C, G
<b>Beilage I</b>	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Kartoffelpüree ° G	Kroketten ° A, A1, A3, C, G	Langkornreis °
<b>Beilage II</b>	Bio - Nudeln* A, A1	Langkornreis °	Kartoffeln °	Langkornreis °	Kartoffeln °
<b>Beilage III</b>	---	---	Nudeln ° A, A1	Bio - Naturreis* °	Kräutersoße ° I, G, I, J
<b>Gemüse</b>	Kohlrabigemüse cremig ° G	Bunte Möhrenscheiben ° I	Sauerkraut ° G, I	Erbsen ° I	---
<b>Salat</b>	Möhrensalat ° J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Gurkensalat in Vinaigrette °
<b>Dessert</b>	Lebkuchengebäck ° A, A1, A2, A3, A4, F, G, H, H1, H2, H4, H5, H6, H7, H8	Milchpudding Karamell ° G	Pflaumenquark ° G	Apfelschnee (vegetarisch) ° 3, G	Leibniz Keks ° 6, A, A1, C, G

### 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.