

# Allergenspeisekarte Kinder

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 03.11.2025 bis 09.11.2025, 45. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 3.11.2025	Dienstag 4.11.2025	Mittwoch 5.11.2025	Donnerstag 6.11.2025	Freitag 7.11.2025
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I	Spiralnudeln ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Tomatensoße ° I	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I	Nudeln ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Tomatensoße ° I
Menü I	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° G Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Bio - Käsesoße* ° A, A1, G	Sesam - Karottenstick ° A, A1, F, I, K Sweet - Chili - Dip ° 2, 5, I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Bio - Milchreis* ° G Zimt - Zucker °°
Menü II	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 5, I	Kartoffelbratling ° F Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 2, 5, I, J, 14	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J
Menü IIa	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 5, I	Kartoffelbratling ° F Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 2, 5, I, J, 14	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J
Menü IIb	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 5, I	Gemüsepuffer ° 3, A, A1, A3, A4, C, G, I Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Bio - Sloppy Joe vegetarisch* ° 5, F, I, J, 14	Gemüse - Geschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J	Gekochtes Ei ° C
Beilage I	Bio - Jasminreis* °°	Kartoffeln °° 1	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Bio - Nudeln* ° A, A1	Kartoffelpüree ° 1, G
Beilage II	Kartoffeln °° 1	---	Bio - Reis* °°	Bio - Reis* °°	Kartoffeln °° 1
Beilage III	Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, J, K	---	Bio - Naturreis* °°	---	Zitronensoße ° G
Gemüse	Erbsen ° 1, I	Bio - Möhren* ° G	---	---	Rahmspinat ° G, I
Salat	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	Endivien - Mix °° Dressing Mango °°	grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J	Gurkensalat in Vinaigrette °°
Dessert	Hobbit Kekse (vegetarisch) ° A, A1, A4, C, G	Naturjoghurt mit Dattelsirup ° G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Cheesecake - Joghurtcrème ° 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.