

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 mehlert ° 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 - Gemüsepflanne ° 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 - geschwärtz, 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. Kaschi(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.