

Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 15.05.2023 bis 21.05.2023, 20. Kalenderwoche

Datum	Montag 15.5.2023	Dienstag 16.5.2023	Mittwoch 17.5.2023	Donnerstag 18.5.2023	Freitag 19.5.2023
Wochengericht	Bio - Penne* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Käsesoße mit Basilikum ° 1, 6, A, A1, C, F, G	Bio - Penne* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J		Gebackene Kartoffeln ° Frühlingszwiebel dip ° 1, G, J
Menü I	Karotten - Süßkartoffelcrèmesuppe ° G, I Sandwich - Toastscheibe ° A, A1, G	Milchreis ° F, G Erdbeer - Rhabarbersoße °	Alpen - Makrönlü ° A, A1, C, G, I Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L		Reispfanne "Nasi Goreng" ° 1, 2, 9, A, A1, C, F, G, I, K, L
Menü II	Frikadelle Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Geflügelsoße ° A, A1, F, G, I, J	Trapez - Fisch ° A, A1, C, D, G, J Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" ° 6, A, A1, G, I, J		Tortellini - Auflauf mit Bio - Gemüse* A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I
Menü IIa	Frikadelle Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Geflügelsoße ° A, A1, F, G, I, J	Helles Lachsragout mit Spargel ° 1, D, G, I, J	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" ° A, A1, F, G, I, J		Tortellini - Auflauf mit Bio - Gemüse* A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I
Menü IIb	Gemüseläibchen ° A, A1, C, G Tomatensoße ° I	Sesam - Karottenstick ° A, A1, I, K Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Gemüsegeschnetzeltes "Züricher Art" ° G, I, J		Tortellini - Auflauf mit Bio - Gemüse* A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I
Beilage I	Röstiecken ° A, A1, C	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Bio - Reis* °°		---
Beilage II	Kartoffeln °°	Kartoffelpüree ° G	Spätzle ° A, A1, C		---
Gemüse	Rahmgemüse mit Bio - Kohlrabi* ° A, A1, G	Möhren ° I, J	Erbsen ° I		---
Salat	grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, I, J	Gurkensalat cremig in Streifen ° J	Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, I, J		Möhrenraspeln °° Dressing diverse ° C, G, I, J
Dessert	Doppelkeks mit Kakaocrèmefüllung (vegetarisch) ° A, A1, C, G	Erdbeerpudding ° 1, G	Milchpudding Karamell ° G		Butterkeks (vegetarisch) ° 6, A, A1, C, 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, 9 - geschwefelt, 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 Speisenplanung 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.