

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 19.01.2026 bis 25.01.2026, 4. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 19.1.2026	Dienstag 20.1.2026	Mittwoch 21.1.2026	Donnerstag 22.1.2026	Freitag 23.1.2026		
Wochengericht	Hörnchen nudeln ° A, A1 Tomatencremesoße ° I	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüsesoße* ° I	Hörnchen nudeln ° A, A1 Tomatencremesoße ° I	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüsesoße* ° I	Nudeln ° A, A1 Geriebener Gouda ° G Tomatensoße ° I		
Menü I	Bio - Kichererbsenbolognese* ° I	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Vanillesoße ° G	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmärk* °	Bami Goreng vegetarisch ° A, A1, C, F, G, I, J, K Gelbe Soße "Asia Art" ° A, A1, F, J, K	Bio - Kürbis - Kartoffelcrèmesuppe* ° G Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3		
Menü II	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G Preiselbeercremesoße ° 1, I, L	Bio - Linsensuppe* ° I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	DGE	Hühnerfrikassee ° 1, A, A1, A3, C, F, G, J	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L		
Menü IIa	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G Preiselbeercremesoße ° 1, I, L	Bio - Linsensuppe* ° I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	DGE	Hühnerfrikassee ° 1, A, A1, A3, C, F, G, J	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L		
Menü IIb	Köttbullar Gemüse (ca. 15-20g) ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercremesoße ° 1, I, L	Bio - Linsensuppe* ° I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	DGE	Valess - Frikassee ° 1, 6, A, A1, A3, A4, C, F, G, J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L		
Beilage I	Kartoffeln °	Einlage Suppe veg. Klöße (kg) ° A, A1, C, F, G, I	Bio - Reis* °	Kartoffeln °	Kartoffeln °		
Beilage II	Bio - Nudeln* ° A, A1	DGE	Wiener Würstchen vegetarisch ° 1	Bio - Naturreis* °	DGE	Kartoffelpüree ° G	Kartoffeln in Béchamisoße ° G
Beilage III	---	---	---	Kartoffeln °	---	---	Remouladensoße ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Gemüse	Bio - Möhren* ° G	DGE	---	Erbsen ° I	DGE	Apfel - Rotkohl ° 3	---
Salat	Möhrensalat klar ° 2, 3, 5	---	---	Endivien - Chinakohl - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	DGE	Gurkensalat cremig ° 2, G
Dessert	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	---	Heidelbeerjoghurt ° G	Bio - Limetten - Kokosjoghurt* ° G	DGE	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Kirsch - Bananenjoghurt ° 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 - 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. 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.