

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 02.12.2024 bis 08.12.2024, 49. Kalenderwoche



Datum	Montag 2.12.2024	Dienstag 3.12.2024	Mittwoch 4.12.2024	Donnerstag 5.12.2024	Freitag 6.12.2024
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Gemüsesoße hell* ° G, I	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I
Menü I	Gemüsebolognese ° 2, 5, I	Lehmanns Erbseneintopf ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Bio - Gemüsebratling* ° A, A1, C, G Bio - Tomatensoße* ° I	Grießbrei ° A, G Rote Grütze °	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmark* °
Menü II	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Gelbe Soße ° I, G, I, J	Fischhappen ° A, A1, J, K	Hähnchengeschnetzeltes weihnachtlich ° I, 3, A, A1, I, L	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° I, 4, J, L Zaziki ° G	Ravioli mit Käsefüllung ° A, A1, C, G, I Tomatencremesoße ° I
Menü IIa	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Gelbe Soße ° I, G, I, J	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G	Hähnchengeschnetzeltes weihnachtlich ° I, 3, A, A1, I, L	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° I, 4, J, L Zaziki ° G	Ravioli mit Käsefüllung ° A, A1, C, G, I Tomatencremesoße ° I
Menü IIb	Gemüseschnitzel ° I, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Gelbe Soße ° I, G, I, J	Eitaler ° C, G, I	Valess - Geschnetzeltes weihnachtlich ° I, 3, 6, A, A1, A4, C, G, I, L	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Zaziki ° G	Kartoffelauflauf Béchamel - Gemüsesoße ° G, I
Beilage I	Nudeln ° A, A1	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	---
Beilage II	Kartoffeln °	Bio - Naturreis* °	Röstiecken ° A, A1, C	Langkornreis °	---
Beilage III	---	Dillsoße ° I, G, I, J	Bio - Nudeln* A, A1	Kartoffelwedges ° A, A1	---
Gemüse	Blumenkohl ° I	Erbsen ° I	Rotkohl ° I	---	---
Salat	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	Endivien - Chinakohl - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J
Dessert	Lebkuchengebäck ° A, A1, A2, A3, A4, F, G, H, H1, H2, H4, H5, H6, H7, H8	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Beerenquark (vegetarisch) ° G	Mangojoghurt (vegetarisch) ° G	Weihnachtsgebäck ° A, A1, A2, A3, A4, C, F, 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.