

Allergenspeisekarte Kinder (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 17.04.2023 bis 23.04.2023, 16. Kalenderwoche

| Datum | Montag 17.4.2023 | Dienstag 18.4.2023 | Mittwoch 19.4.2023 | Donnerstag 20.4.2023 | Freitag 21.4.2023 |
|---------------|--|---|---|---|---|
| Menülinie | | | | | |
| Wochengericht | Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° C, G | Bio - Fusilli* ° A, A1 Tomaten - Rahmsoße ° G, I | Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße ° C, G | Bio - Fusilli* ° A, A1 Tomaten - Rahmsoße ° G, I | Tortellini vegetarisch ° A, A1, C, G, I Käsesoße ° C, G |
| Menü I | Rucola - Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Sauce Choron ° 1, 2, 5, A, A1, A3, C, F, G, I, J | Nudelsuppe mit Gemüsebrunaise ° A, A1, I, J Scheibe Brot ° A, A1, A2 | Emmentaler - Schnitzel ° A, A1, A2, A3, G Blumenkohl cremig ° G, I | Milchreis ° F, G Kirschrütze (vegetarisch) °* | Rote Linsensuppe veg. ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 |
| Menü II | Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I | Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J Dillsoße ° G, I, J | Rindergeschnetzeltes ° A, A1, I, J | Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J | Veg. Bolo aus Erbsenprotein - Granulat ° A, A1, I |
| Menü IIa | Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I | Seelachsfilet mehliert ° A, A1, D, G Dillsoße ° G, I, J | Rindergeschnetzeltes ° A, A1, I, J | Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J | Veg. Bolo aus Erbsenprotein - Granulat ° A, A1, I |
| Menü IIb | Veggie Nuggets ° A, A1, A3, A4, C, F, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I | Omelett ° C, G Dillsoße ° G, I, J | Gemüsegeschnetzeltes ° A, A1, F, G, I, J | Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J | Veg. Bolo aus Erbsenprotein - Granulat ° A, A1, I |
| Beilage I | Kartoffeln °* | Kartoffeln °* | Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4 | Kartoffeln °* | Kartoffelpüree ° G |
| Beilage II | Bio - Reis* °* | Kartoffeln °* | Kartoffeln °* | Bio - Reis* °* | Linguine ° A, A1 |
| Gemüse | Erbsen ° I | Rahmspinat ° G, I | Gelbe Bio - Bohnen* cremig ° G, I, J | Fingermöhren ° I | --- |
| Salat | grüner Salat °* Dressing diverse ° C, G, I, J | Möhrensalat ° J | Endivien - Chinakohlsalat °* Dressing diverse ° C, G, I, J | Eisbergsalat °* Dressing diverse ° C, G, I, J | Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L |
| Dessert | Hobbit Kekse (vegetarisch) ° A, A1, A4, C, G | Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G | Erdbeerquark (vegetarisch) ° G | Vanillejoghurt (vegetarisch) ° G | Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2 |

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.



Bei der Speiseplanung 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.