

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 08.04.2024 bis 14.04.2024, 15. Kalenderwoche

Datum	Montag 8.4.2024	Dienstag 9.4.2024	Mittwoch 10.4.2024	Donnerstag 11.4.2024	Freitag 12.4.2024
Menülinie					
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln° A, A1 Bio - Gemüsebolognese° ° I	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G
Menü I	Sesam - Karottenstick ° A, A1, I, K Sweet - Chili - Dip ° 2, 5, A, A1, F, I, J, K	Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Kartoffeltasche ° A, A1, G Pariser Möhren - Blumenkohl cremig ° I	Kirschgrütze (vegetarisch) ° Schupfnudeln süß ° A, A1, C, G	Bio - Tomatensuppe° ° Bio - Brötchen° ° A
Menü II	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 2, 5, A, A1, I, J	Tortelloni vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Hähnchengeschnitztes "Züricher Art" ° I, A, A1, G, I, L	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Paniertes Fischfilet ° 3, 6, A, A1, C, D, G, J
Menü IIa	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 2, 5, A, A1, I, J	Tortelloni vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Hähnchengeschnitztes "Züricher Art" ° I, A, A1, G, I, L	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J
Menü IIb	Sloppy Joe vegetarisch ° I, 2, 5, F, I, J, L	Pierogie ° A, A1, C, G Quarkdip ° I, G, J	Vales - Geschnitztes "Züricher Art" ° I, 6, A, A1, A4, C, G, I, L	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Omelett ° C, G
Beilage I	Langkornreis °	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	Nudeln ° A, A1	Langkornreis °	Kartoffelpüree ° G
Beilage II	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Einlage Suppe veg. Klöße (kg) ° A, A1, C, F, G, I	Röstitaler kg ° C	Kartoffeln °	Kartoffeln °
Beilage III	Bio - Naturreis° °	---	---	---	Petersiliensoße ° G
Gemüse	---	---	Möhren ° I	Erbsen ° I	Rahmspinat ° G, I
Salat	Möhrensalat ° J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Chinakohl - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, J, L
Dessert	Müsliriegel (vegetarisch) ° I, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, M, 14	Milchpudding Karamell ° G	Ananasquark (vegetarisch) ° 3, G	Naturjoghurt mit Honig ° G	Waffel (vegetarisch) ° 5, A, A1, C, F

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, 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.