

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 01.04.2024 bis 07.04.2024, 14. Kalenderwoche



Datum	Montag 1.4.2024	Dienstag 2.4.2024	Mittwoch 3.4.2024	Donnerstag 4.4.2024	Freitag 5.4.2024
Menülinie					
Wochengericht		Nudeln ° A, A1 Tomatensoße ° I	Nudeln ° A, A1 Frischkäsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Tomatensoße* ° I	Nudeln ° A, A1 Frischkäsesoße ° C, G
Menü I		---	---	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K Kräutersoße ° I, G, I, J	---
Menü II		Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J	Bio - Geflügelragout* in Bio - Tomatensoße*	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J	Fischstäbchen ° A, A1, D
Menü IIa		Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J	Bio - Geflügelragout* in Bio - Tomatensoße*	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J	Seelachsfilet natur ° A, A1, D
Menü IIb		Gemüsebällchen ° A, A1, C, F Braune Veggie - Soße ° I, I, L	Valess - Nuggets ° A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I	Bratwurst vegetarisch 70 g ° A, A1, C, I Braune Veggie - Soße ° I, I, L	Gemüselasagne ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I
Beilage I		Kartoffeln °	Bio - Reis* °	Kartoffeln °	Bio - Naturreis* °
Beilage II		Spätzle ° A, A1, C	Kartoffeln °	Kartoffelpüree ° G	Kartoffeln °
Beilage III		---	---	---	Tatardip ° I, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Gemüse		Kohlragemüse cremig ° A, A1, G	Pariser Möhren ° G, I	Sauerkraut ° G, I	Erbsen ° I
Salat		Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, J, L
Dessert		Gebäck ° I, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4	Mangojoghurt (vegetarisch) ° G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Gebäck ° I, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4

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 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.