

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 23.05.2022 bis 29.05.2022, 21. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 23.5.2022	Dienstag 24.5.2022	Mittwoch 25.5.2022	Donnerstag 26.5.2022	Freitag 27.5.2022
Wochengericht	Bio - Penne* ° A, A1 Käsesoße mit Basilikum ° 1, 6, A, A1, G, I	Bio - Penne* ° A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I	Bio - Penne* ° A, A1 Käsesoße mit Basilikum ° 1, 6, A, A1, G, I		Bio - Nudeln* A, A1 Reibekäse ° C, G Napolisoße ° I
Menü I	Emmentaler - Schnitzel ° A, A1, A2, A3, G Tomatensoße ° 3, I	Grießbrei ° A, A1, G Apfel - Rhabarberkompott ° 3	Maistaler ° A, A1, C, G Kartoffeln ° Quarkdip ° 1, G, J		Möhren - Kartoffelsuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
Menü II	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" ° 6, A, A1, G, I, J	Backfisch - Stick ° A, A1, C, D, J Remoulade ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Rahmgulasch vom Rind ° A, A1, G, I, J		Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° 3, I
Menü IIa	Hähnchen - Kebap ° A, A1, I, J Kräuterdip ° 1, G, J	Norwegisches Fischragout ° 1, D, G, I, J	Rahmgulasch vom Rind ° A, A1, G, I, J		Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° 3, I
Menü IIb	Gemüsegeschnetzeltes "Züricher" ° G, J	Rührei ° C, G	Gemüsegulasch ° A, A1, I, J		Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° 3, I
Beilage I	Kartoffelwedges ° A, A1	Kartoffelpüree ° G	Nudeln ° A, A1, C		---
Beilage II	Bio - Reis* °	Kartoffeln °	Vollkornnudeln Fusilli ° A, A1		---
Gemüse	Erbsen ° I	Mais - Möhrengemüse ° I	Bohnen, grün und fein ° I		---
Salat	Endivien - Chinakohlsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G	Eisberg - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L		Eisbergsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L
Dessert	Gebäck ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Erdbeerquark (vegetarisch) ° G	Mangojoghurt (vegetarisch) ° G		Haselnuss - Schnitte (vegetarisch) ° A, A1, A3, F, G, H, H2, M

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.



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.