

Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 06.02.2023 bis 12.02.2023, 6. Kalenderwoche

Datum	Montag 6.2.2023	Dienstag 7.2.2023	Mittwoch 8.2.2023	Donnerstag 9.2.2023	Freitag 10.2.2023
Wochengericht	Bio - Penne* ° A, A1 Käsesoße ° 1, 6, C, G	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Käsesoße ° 1, 6, C, G	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Käsesoße ° 1, 6, C, G
Menü I	Blumenkohlcrèmesuppe mit Kartoffelw. ° A, A1, G, I Sandwich - Toastscheibe ° A, A1, G	Milchreis ° F, G Zucker - Zimt °	Schweizer Röstli - Kartoffelauflauf ° G, I Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Mini - Gemüse - Maultaschen ° A, A1, C, G, I Gemüsecremesoße ° A, A1, F, G, I, J	Kartoffeltasche ° A, A1, G Petersiliensoße ° A, A1, G, I, J Pariser Möhren ° G, I
Menü II	Geflügel - Hacksteak ° A, A1, G, I, J Geflügelsoße ° A, A1, F, G, I, J	Valess - Ragout Pfirsich - Mango ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" ° 6, A, A1, G, I, J	Hähnchenbrust ° Veg. Rahmsoße "Gyros Art" ° 4, A, A1, G, I, J	Fisch Kibbeling ° A, A1, C, D, F, G Petersiliensoße ° A, A1, G, I, J
Menü IIa	Geflügel - Hacksteak ° A, A1, G, I, J Geflügelsoße ° A, A1, F, G, I, J	Valess - Ragout Pfirsich - Mango ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" ° A, A1, F, G, I, J	Hähnchenbrust ° Veg. Rahmsoße "Gyros Art" ° 4, A, A1, G, I, J	Thunfisch - Tomatensoße ° D, G, I
Menü IIb	Gemüse - Knusperkarree ° A, A1, G, K Tomatensoße ° I	Sesam - Karottenstick ° A, A1, I, K Asia - Ananassoße ° 3, A, A1, I, J	Gemüsegeschnetzeltes "Züricher Art" ° G, J	Tofupfanne "Gyros Art" ° 2, 4, 5, A, A3, F, I, J Veg. Rahmsoße "Gyros Art" ° 4, A, A1, G, I, J	Omelett ° C, G Petersiliensoße ° A, A1, G, I, J
Beilage I	Röstiecken ° A, A1, C	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Kartoffeln °	Bio - Reis* °	Nudeln ° A, A1
Beilage II	Kartoffeln °	Bio - Reis* °	Spätzle ° A, A1, C	Gebackene Kartoffelscheiben ° 9, L	Kartoffelpüree ° G
Gemüse	Buntes Marktgemüse ° G, I	Erbsen ° I	Blumenkohl ° G, I	---	Pariser Möhren ° G, I
Salat	grüner Salat ° Dressing diverse ° J	Eisbergsalat ° Dressing diverse ° J	Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° J	Krautsalat °	Maissalat in Vinaigrette ° 9, J, L
Dessert	Butterkeks mit Schokoladencrèmefüllung (vegetarisch) ° 6, A, A1, C, G	Pfirsichjoghurt (vegetarisch) ° G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Mandarinenquark (vegetarisch) ° 3, G	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

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.