

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026, 24. Kalenderwoche

Datum	Montag 8.6.2026	Dienstag 9.6.2026	Mittwoch 10.6.2026	Donnerstag 11.6.2026	Freitag 12.6.2026
Wochengericht	Bio - Gnocchi* ° A, A1, C Käsesoße ° G	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Sonnenblumenhacksoße* ° I, J	Bio - Kartoffeln* ° Quarkdip ° 1, G, J	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Sonnenblumenhacksoße* ° I, J	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° G
Menü I	Gemüse - Knusperbagel ° A, A1, I Tomatensoße ° I	Bio - Grießbrei* ° A, G Zimt - Zucker °	Bio - Erbsencrèmesuppe* ° G, I Suppenbrötchen (warm) ° 3, 6, A, A1, A3	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Joghurdip ° 1, G, J	Mac and Cheese ° A, A1, C, G
Menü II	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Braune Soße ° I	Fisch Nuggets ° A, A1, D	Helle Geflügelschinkensoße "Carbonara Art" ° 2, 3, 6, G, I	Hackbällchen Rind ° A, A1, C Tomatensoße "Mexikanischer Art" ° 3, I	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Ajvarsoße ° I
Menü IIa	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Braune Soße ° I	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G	Helle Geflügelschinkensoße "Carbonara Art" ° 2, 3, 6, G, I	Hackbällchen Rind ° A, A1, C Tomatensoße "Mexikanischer Art" ° 3, I	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Ajvarsoße ° I
Menü IIb	Veggie - Schnitte ° A, A1, F Braune Soße ° I	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K	Helle Sonnenblumenhacksoße "Carbonara Art" ° G, I, J	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Tomatensoße "Mexikanischer Art" ° 3, I	Gemügestäbchen ° A, A1, C, G, I Ajvarsoße ° I
Beilage I	Gebackene Kartoffelscheiben	Kartoffelpüree ° G	Kurze Spaghetti ° A, A1	Bio - Reis* °	Bio - Reis* °
Beilage II	Kartoffeln °	Remouladendip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Bio - Nudeln* ° A, A1	Bio - Naturreis* °	Kartoffeln °
Beilage III	---	---	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	Kartoffeln °	---
Gemüse	Erbsen ° I	Bio - Möhren* °	---	---	Bohnen, grün und fein ° I
Salat	Möhrensalat klar ° 2, 3, 5	Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° Dressing diverse ° C, G, J	Eisberg - Radieschen - Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Krautsalat ° 2, 3, 5, I
Dessert	Hobbit Kekse (vegetarisch) ° A, A1, A4, C, G	Milchpudding Karamell ° G	Erdbeerquark (vegetarisch) ° G	Bananenjoghurt (vegetarisch) ° G	Apfeljoghurt ° 3, G

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, 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 Kitas sowie für die Verpflegung in 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.