

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024, 17. Kalenderwoche



Datum	Montag 22.4.2024	Dienstag 23.4.2024	Mittwoch 24.4.2024	Donnerstag 25.4.2024	Freitag 26.4.2024
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Röstzwiebelsoße hell ° A, A1, G	Bio - Nudeln° A, A1 Bio - Tomatensoße° I	Spiralnudeln ° A, A1 Frischkäsesoße ° C, G	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Spiralnudeln ° A, A1 Frischkäsesoße ° C, G
Menü I	Gemüsebolognese mit Kartoffelwürfeln ° 2, 5, I, J	Lehmann's Erbseneintopf ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Gemüse - Kartoffelsnack 23g in kg ° A, A1, A3, G Frischkäsesoße ° C, G	Grießbrei ° A, A1, G Kirschrüze (vegetarisch) °	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmark* °
Menü II	Hähnchenschnitzel 80g ° A, A1, A3 Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I	Crispy Fischhappen ° A, A1, J, K	Putengeschnitzeltes "Hawaii" ° I, 2, 3, 9, A, A1, F, G, I, J, L	Hähnchen - Flakes "Gyros - Art" ° 4, J Zaziki ° G	Bio - Ravioli* ° A, A1, G Bio - Tomatensoße* ° I
Menü IIa	Hähnchenschnitzel 80g ° A, A1, A3 Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I	Seelachsfilet mehliert "Müllerin Art" ° A, A1, D, G	Putengeschnitzeltes "Hawaii" ° I, 2, 3, 9, A, A1, F, G, I, J, L	Hähnchen - Flakes "Gyros - Art" ° 4, J Zaziki ° G	Bio - Ravioli* ° A, A1, G Bio - Tomatensoße* ° I
Menü IIb	Gemüseschnitzel ° I, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I	Eitaler ° C, G, I	Valess - Geschnitzeltes "Hawaii" ° 6, A, A1, A4, C, F, G, I, J	Vegetarische Pfanne "Gyros Art" ° 3, 4, A, A3, A4, F, G, I, J Zaziki ° G	Kartoffelauflauf Bechamel - Gemüsesoße ° G, I
Beilage I	Nudeln ° A, A1	Langkornreis °	Kartoffeln °	Kartoffelwedges ° A, A1	---
Beilage II	Spätzle ° A, A1, C	Kartoffeln °	Langkornreis °	Langkornreis °	---
Beilage III	Kartoffeln °	Dillsoße ° G, I, J	Bio - Naturreis* °	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	---
Gemüse	Blumenkohl ° I	Erbsen ° I	Fingermöhren ° I	---	Prinzess - Bohnen ° I, J
Salat	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Endiviensalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Krautsalat cremig ° 3, G, J	Eisberg - Radieschen - Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J
Dessert	Butterkeks (vegetarisch) ° 6, A, A1, C, G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Mangoquark (vegetarisch) ° G	Bananenjoghurt (vegetarisch) ° G	Doppelkeks mit Kakaocrème füllung (vegetarisch) ° A, A1, C, G

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.