















Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 15.04.2024 bis 21.04.2024, 16. Kalenderwoche

Datum	Montag 15.4.2024	Dienstag 16.4.2024	Mittwoch 17.4.2024	Donnerstag 18.4.2024	Freitag 19.4.2024
Menülinie					
Wochengericht	Gnocchi ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln° A, A1 Bio - Rote Linsen Gemüsesoße° I	Hörnchennudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln° A, A1 Bio - Carbonarasoße vegetarisch° A, A1, F, G	Hörnchennudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G
Menü I	Kichererbsen - Bolognese ° 2, 5, I, J 	Gemüsesuppe mit Nudeln ° A, A1, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmarmelade ° ° 	Linsensuppe ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Bami Goreng vegetarisch ° A, A1, C, G, I Thaisoße ° 3, A, A1, F, J
Menü II	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Preiselbeercremesoße° A, A1, G, I, J	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J	Hühnerfrikassee ° I, G, J	Fleischkäsescheibe Geflügel ° 2, 3, 6 Pikante Soße braun ° 5, F, G, I, J	Fisch Kibbeling ° A, A1, C, D, F, G
Menü IIa	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Preiselbeercremesoße° A, A1, G, I, J	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J	Hühnerfrikassee ° I, G, J	Fleischkäsescheibe Geflügel ° 2, 3, 6 Pikante Soße braun ° 5, F, G, I, J	Norwegisches Lachsragout ° I, D, G, I, J 
Menü IIb	Köttbullar Gemüse ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercremesoße veg. ° I, A, A1, G, I, L	Bratwurst vegetarisch 70 g ° A, A1, C, I Braune Veggie - Soße° I, I, L 	Valess - Frikassee ° I, 6, A, A1, A4, C, G, J	Gemüsetaler ° I, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Pikante Soße braun vegetarisch ° I, 5, I, J, L	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K
Beilage I	Kartoffeln °	Kartoffeln ° 	Kartoffeln °	Nudeln ° A, A1	Kartoffeln °
Beilage II	Nudeln ° A, A1	Spätzle ° A, A1, C	Langkornreis °	Kartoffeln °	Kartoffelpüree ° G 
Beilage III	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4 	---	Bio - Naturreis° °	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	Remouladensoße ° I, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Gemüse	Möhren ° I 	Kohlrabigemüse cremig° A, A1, G	Erbsen ° I	Wirsinggemüse cremig ° A, A1, C, F, G, I	---
Salat	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	Endivien Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J 	Eisberg - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J 	Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Gurkensalat cremig ° 2, G 
Dessert	Haselnuss - Schnitte (vegetarisch) ° A, A1, A3, F, G, H, H2, M	Apfelquark ° 3, G 	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G 	Vanillejoghurt (vegetarisch) ° G	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2

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.