

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 16.08.2021 bis 22.08.2021, 33. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 16.8.2021	Dienstag 17.8.2021	Mittwoch 18.8.2021	Donnerstag 19.8.2021	Freitag 20.8.2021
Wochengericht	Bio - Penne* ° A, A1 Bio - Tomatensoße* °	Bio - Penne* ° A, A1 Bio - Tomatensoße* °	Bio - Penne* ° A, A1 Bio - Tomatensoße* °	Bio - Penne* ° A, A1 Bio - Tomatensoße* °	Bio - Penne* ° A, A1 Bio - Tomatensoße* °
Menü I	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln ° A, A1, F, G, I, J	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Rote Grütze °	Pierogie Ruskie ° A, A1, C, G Schmand - Dip ° 1, G, J	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° I, J Roggenbrötchen ° A, A1, A2	Gemüsepudding ° A, A1, A3, C, G Joghurdip ° 1, G, J
Menü II	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Preiselbeersoße ° A, A1, G, I, J	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G Dillsoße ° G, I, J	Geflügelgeschnetzeltes ° A, A1, F, G, I, J	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Geflügeljus ° F, G, I, J	Rahmgulasch vom Rind ° A, A1, G, I, J
Menü IIa		Hoki - Fischfilet natur ° A, A1, D, G, J Dillsoße ° G, I, J			
Menü IIb	Köttbullar Gemüse ° C Preiselbeersoße veg. ° A, A1, I, J	Blumenkohlstern ° A, A1, C, G, I Dillsoße ° G, I, J	Gemüsegeschnetzeltes ° A, A1, G, I, J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Gemüsepfanne ° F, G, I Braune Gulasch - Soße vegetarisch ° A, A1, I, J
Beilage I	Langkornreis °	Kartoffeln °	Bio - Reis* °	Röstiecken ° A, A1, C	Kartoffeln °
Beilage II	Bio - Penne* ° A, A1	Kartoffelpüree ° G	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Vollkornnudeln Fusilli ° A, A1
Gemüse	Apfel - Rotkohl ° 3, I	Bio - Möhren* °	Erbsen ° I	Bio - Kohlrabigemüse* ° G	Blumenkohl ° G, I
Salat	Möhrensalat klar ° 2, 3, 5	Eisbergsalat und Lollo Bionda ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Chinakohl - Eisbergsalat ° 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	Krautsalat cremig ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
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	Grießdessert (vegetarisch) ° A, A1, G	Schokoladenpudding (vegetarisch) ° G	Beerenjoghurt (vegetarisch) ° G	Butterkeks (vegetarisch) ° 6, A, A1, C, 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, 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.