









# Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

## einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 17.10.2022 bis 23.10.2022, 42. Kalenderwoche

Datum	Montag 17.10.2022	Dienstag 18.10.2022	Mittwoch 19.10.2022	Donnerstag 20.10.2022	Freitag 21.10.2022
<b>Menü I Jugendliche</b>	Spätzlepfanne mit Gemüse ° A, A1, C, I Käsesoße ° 1, 6, C, G grüner Salat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Milchreis ° F, G Zucker - Zimt °	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I Maisgemüse ° I Bio - Reis* ° 	Ravioli vegetarisch ° A, A1, C, G, I Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J Tomaten - Basilikumsoße ° 3, I 	Kartoffeltasche ° A, A1, G Cremiges Mischgemüse ° A, A1, F, G, I, J
<b>Menü II Jugendliche</b>	Chili con carne ° 1, 2, 3, 5, 9, A, A1, I, J, L grüner Salat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Nudeln Penne ° A, A1	Thunfisch - Tomatensoße ° D, G, I Erbsen ° I Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4 	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I Endivien - Chinakohlsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Bio - Reis* ° 	Hähnchenschnitzel ° A, A1, A3 Bratensoße ° A, A1, I, J Kohlrabigemüse cremig ° A, A1, G Kartoffelpüree ° G	Putengulasch Ungarisch ° F, G, I Rotkohl ° I Kartoffeln °
<b>Menü III Jugendliche</b>	Chili sin carne ° 3, A, A1, F, I grüner Salat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Bio - Reis* ° 	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I Tomaten - Rahmsoße ° 3, G, I Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Chicken Burger/Taler ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I Maisgemüse ° I Ofenkartoffeln in Paprikamarinade ° 	Schnitzel Schwein ° 6, A, A1, C Bratensoße ° A, A1, I, J Kartoffelpüree ° G Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J 	Gemüseulasch Ungarisch ° 3, A, A1, F, I, J Kartoffeln ° Eisbergsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L 
<b>Dessert</b>	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 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.



Bei der Speiseplanung werden die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt. Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-Zertifizierte Menülinie.

Bio\* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)