








# Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026, 5. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 26.1.2026	Dienstag 27.1.2026	Mittwoch 28.1.2026	Donnerstag 29.1.2026	Freitag 30.1.2026
Menü I Jugendliche	Bio - Erbseneintopf* ° I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Möhren - Gemüesoße* ° G, I	Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Kräutersoße ° 1, G, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °	Alpen - Makrönli ° A, A1, G, I Braune Soße ° 1, I, L grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Grießbrei ° A, A1, G Beerensoße °
Menü II Jugendliche	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße cremig ° 1, I, L Blumenkohl ° I Kartoffeln °	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Krautsalat ° 2, 3, 5, I Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" ° 1, I, L grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Spätzle ° A, A1, C	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Rahmspinat ° G, I Kartoffelpüree ° G 
Menü III Jugendliche	Gemüseschnitzel ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Soße cremig ° 1, I, L Blumenkohl ° I Kartoffeln °	Kartoffel - Gemüseauflauf ° F, G, I Erbsen ° I 	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Krautsalat ° 2, 3, 5, I Bio - Reis* ° Zaziki ° G 	Gemüsegeschnetzeltes ° 1, A, A1, G, I, L grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* ° 	Omelett C, G Rahmspinat ° G, I Kartoffeln °
Dessert	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 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, 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, 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, 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, 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, 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 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.

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