

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 - Gemüsesoße* ° 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 "Zürcher 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.