





Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 18.12.2023 bis 24.12.2023, 51. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 18.12.2023	Dienstag 19.12.2023	Mittwoch 20.12.2023	Donnerstag 21.12.2023	Freitag 22.12.2023
Menü I Jugendliche	Pizza Margherita ° 4, A, A1, G Apfel - Möhrensalat ° 2, 3, 5	Bio - Nudeln* A, A1 Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Zucchini - Tomatensoße* ° I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I		
Menü II Jugendliche	Geflügel - Fleischkäsegeschnetzeltes ° 2, 3, 6, A, A1, G, I, J Schnittbohngemüse natur ° I, J Spätzle ° A, A1, C	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J Kohlrabigemüse cremig ° A, A1, G Kartoffelpüree ° G	Rindergulasch weihnachtlich ° 3, A, A1, I, J Rotkohl ° I Kartoffelklöße kg ° 3, G, I		
Menü III Jugendliche	Soja - Gemüsegeschnetzeltes ° I, A, A1, F, G, I, L Apfel - Möhrensalat ° 2, 3, 5 Spätzle ° A, A1, C 	Milchreis ° F, G Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J Zucker - Zimt ° 	Gemüseulasch weihnachtlich ° I, 3, 5, A, A1, I, L Endiviensalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4 		
Dessert	Dessert ° I, 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, I4	Dessert ° I, 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, I4 	Dessert ° I, 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, I4		

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, I4 - 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 Speisenplanung werden die Qualitätsstandards für die Schulpflege 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)