

# Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 06.05.2024 bis 12.05.2024, 19. Kalenderwoche



Datum	Montag 6.5.2024	Dienstag 7.5.2024	Mittwoch 8.5.2024	Donnerstag 9.5.2024	Freitag 10.5.2024
<b>Menü I Jugendliche</b>	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* ° I	Bio - Nudeln* A, A1 Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Gemüsebolognese* ° I		Alpen - Makrönli ° A, A1, C, G, I Braune Veggie - Soße ° I, I, L Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° Dressing diverse ° C, G, I, J
<b>Menü II Jugendliche</b>	Geflügelgulasch "Ungarisch" ° F, G, I Kartoffeln ° Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Thunfisch - Tomatensoße ° D, G, I Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J Nudeln ° A, A1	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I Erbsen ° I Langkornreis °		Chili con carne vom Rind ° I, 2, 3, 5, A, A1, I, J, L Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° Dressing diverse ° C, G, I, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K
<b>Menü III Jugendliche</b>	Kartoffelgulasch "Ungarisch" ° I, I, L Möhrenscheiben ° I Nudeln ° A, A1	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I Tomatencrèmesoße ° G, I Kartoffeln ° Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I Erbsen ° I Langkornreis °		Bio - Chili sin carne ° F, I Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Naturreis* ° I
<b>Dessert</b>	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		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 Speiseplanung 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.