

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 13.05.2024 bis 19.05.2024, 20. Kalenderwoche



Datum	Montag 13.5.2024	Dienstag 14.5.2024	Mittwoch 15.5.2024	Donnerstag 16.5.2024	Freitag 17.5.2024
Menü I Jugendliche	Gemüse - Knusperbagel ° A, A1, I Paprikasoße rot vegetarisch ° 2, 5, I Bohnen, grün und fein ° I Kartoffeln ° I	Schweizer Rösti - Kartoffelaufauf ° G grüner Salat ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Bio - Nudeln* A, A1 Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° I Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Linsenbolognese* ° I	Bio - Kartoffelsuppe* ° G, I grüner Salat ° I Dressing diverse ° C, G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Kartoffeln ° I Eisberg - Mais - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J Quarkdip ° I, G, J
Menü II Jugendliche	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I, J Krautsalat ° 2, 3, 5, I Langkornreis ° I	Chicken Burger/Taler ° A, A1, A3 Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat ° I Dressing diverse ° C, G, I, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Ketchup für Burger ° 2, 5, I Gurkenscheiben ° I	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J Erbsen ° I Langkornreis ° I	Currywurst Geflügel geschn. in Soße ° I, 2, 3, 5, 6, F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Rinderbolognese ° I, 2, 5, A, A1, I, J, L Eisberg - Mais - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J Linguine ° A, A1
Menü III Jugendliche	Gemüestäbchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße rot vegetarisch ° 2, 5, I Bohnen, grün und fein ° I Langkornreis ° I	Norwegisches Lachsragout ° I, D, G, I, J grüner Salat ° I Dressing diverse ° C, G, I, J Nudeln ° A, A1	Valess - Frikassee "Holländischer Art" ° I, 6, A, A1, A3, A4, C, F, G, I, J Erbsen ° I Bio - Naturreis* ° I	Veg. Currywurst am Stück 90g ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° I, 2, 5, I, J, L Kartoffelwedges ° A, A1 Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Sojabolognese ° A, A1, F, I Eisberg - Mais - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J Linguine ° A, A1
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	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 Schulpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt.
Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-Zertifizierte Menülinie.