










Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 20.05.2024 bis 26.05.2024, 21. Kalenderwoche



Datum	Montag 20.5.2024	Dienstag 21.5.2024	Mittwoch 22.5.2024	Donnerstag 23.5.2024	Freitag 24.5.2024
Menü I Jugendliche		Gemüse - Kartoffelsnack 23g in kg ° A, A1, A3, G Käsesoße ° C, G Erbsen - Möhren ° I Kartoffeln ° I	Bio - Nudeln* A, A1 Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Tomatensoße* ° I	Bio - Nudelauflauf* in vegetarischer Bio - Bolognese* ° A, A1, G, I Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmark* ° I
Menü II Jugendliche		Erbsen - Möhren ° I Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Tomatensoße ° I	Hähnchen - Knusperschnitzel ° 80g A, A1, A3 Cremige Bratensoße Geflügel ° I, I, L Kartoffeln ° Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Hackbällchen Rind ° Bratensoße ° I, I, L Blumenkohl ° I Kartoffelpüree ° G	Seelachsfilet mehliert "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Petersiliensoße ° G Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, J, L Bandnudeln ° A, A1 
Menü III Jugendliche		Erbsen - Möhren ° I Ravioli vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I 	Erbsencrèmesuppe ° I Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° Dressing diverse ° C, G, I, J Roggenbrötchen ° A, A1, A2 	Vegetarische Bällchen ° A, A1, C, F Braune Veggie - Soße° I, I, L Blumenkohl ° I Bio - Naturreis* ° 	Eitaler ° C, G, I Petersiliensoße ° G Rahmspinat ° G, I Kartoffeln ° 
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 

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, 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 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.