

# Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 26.05.2025 bis 01.06.2025, 22. Kalenderwoche



Datum Menülinie	<b>Montag</b> 26.5.2025	<b>Dienstag</b> 27.5.2025	<b>Mittwoch</b> 28.5.2025	<b>Donnerstag</b> 29.5.2025	<b>Freitag</b> 30.5.2025
<b>Menü I Jugendliche</b>	Bio - Kichererbsenbolognese* ° I Bio - Möhren* ° Vollkornnuudeln ° A, A1, A2, A3, A4 	Valess - Schnitzel gefüllt "Toskana" ° I, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, G, I Ratatouillesoße ° I, I, L Mischgemüse ° F, I Kartoffeln ° I	Bio - Nudeln* ° A, A1 Eisberg - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Tomatensoße* °		Kartoffeln ° I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Kräuterquarkdip ° I, G, J
<b>Menü II Jugendliche</b>	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, J Preiselbeercremesoße ° I, I, L Bio - Möhren* ° Kartoffeln ° I	Lachsragout mit Gemüse ° D Kartoffeln ° I Gurkensalat cremig ° 2, G 	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, I, L Wirsinggemüse cremig ° A, A1, A3, C, F, G, I Kartoffelpüree ° I, G		Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Röstzwiebeln ° A, A1 Hot Dog Brötchen ° 2, A, A1 Gewürzgurken ° I, 2, 5 Ketchup ° 2, 5, I
<b>Menü III Jugendliche</b>	Köttbullar Gemüse ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercremesoße ° I, I, L Kartoffeln ° I Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Bami Goreng vegetarisch ° A, A1, C, F, G, I, J, K Gelbe Soße "Asia Art" ° 3, A, A1, F, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, I, L Wirsinggemüse cremig ° A, A1, A3, C, F, G, I Kartoffelpüree ° I, G 		Linsensuppe ° G, I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 
<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 - geschwärtzt, 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.