

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 06.10.2025 bis 12.10.2025, 41. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 6.10.2025	Dienstag 7.10.2025	Mittwoch 8.10.2025	Donnerstag 9.10.2025	Freitag 10.10.2025
Menü I Jugendliche	Bio - Kichererbseneintopf* ° I grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K 	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* '°	Kichererbsen - Gemüsecurry ° A, A1, F, G, J grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Langkornreis '°	Bio - Nudeln* ° A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Rote Linsen Gemüesoße* ° I 	Kartoffeln '° 1 Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Schnittlauchdip ° 1, G, J
Menü II Jugendliche	Kartoffeltasche ° A, A1, G Kräutersoße ° 1, G, I, J Erbsen - Möhren ° 1, I	Tomaten - Lachssoße ° D, I Kurkuma - Blumenkohl ° I, K Bio - Vollkornnudeln* ° A, A1, A2, A3, A4 	Bio - Kürbis - Kartoffelcrèmesuppe* ° G Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Ketchup ° 2, 5, I Nudelsalat cremig ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Tomatensoße* '°
Menü III Jugendliche	Spätzle ° A, A1, C Möhrensalat klar ° 2, 3, 5 Röstzwiebeln ° A, A1 Käsesoße ° G	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I Kurkuma - Blumenkohl ° I, K Kartoffelpüree ° 1, G Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Bio - Kürbis - Kartoffelcrèmesuppe* ° G grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Veggie - Schnitte ° A, A1, F grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Ketchup ° 2, 5, I Kartoffelsalat Essig Öl ° 2, 4, 9, C, J, L 	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Tomatensoße* '° 
Dessert	Dessert ° 1, 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, 14	Dessert ° 1, 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, 14 	Dessert ° 1, 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, 14	Dessert ° 1, 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, 14 	Dessert ° 1, 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, 14

Legende der Zusatzstoffe

1 - 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 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.

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)