

# Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 27.10.2025 bis 02.11.2025, 44. Kalenderwoche



Datum	Montag 27.10.2025	Dienstag 28.10.2025	Mittwoch 29.10.2025	Donnerstag 30.10.2025	Freitag 31.10.2025
<b>Menü I Jugendliche</b>	Bio - Kartoffelcrèmesuppe* ° G, I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Kartoffeln ° 1 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Kräuter - Joghurdip ° 1, G, J	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J	Bio - Gemüsestäbchen* ° A, A1, I Bio - Paprikasoße* ° Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J 	Vegane Pancakes ° A, A1, A4, M Bio - Apfelmark* °
<b>Menü II Jugendliche</b>	Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Hot Dog Brötchen ° 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° 2, 5, I Gewürzgurken ° 1, 2, 5	Erbsen ° 1, I Kartoffeln ° 1 Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J 	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" ° 1, I, L Rösti - Herzen ° A, A1, C Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J	Lasagne Rind ° A, A1, C, G, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Bolognese mit Bio - Geflügelhackfleisch* ° 1, A, A1, I, L Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1
<b>Menü III Jugendliche</b>	Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Hot Dog Brötchen ° 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° 2, 5, I Gewürzgurken ° 1, 2, 5	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Erbsen ° 1, I Kartoffeln ° 1 Tatardip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Veggie - Geschnetzeltes "Züricher Art" ° 1, F, I, L Bio - Möhren* ° G Bio - Reis* ° 	Kichererbsen - Gemüsecurry ° A, A1, F, G, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °	Sonnenblumenhack - Bolognese ° I, J Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1 
<b>Dessert</b>	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)