

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 03.11.2025 bis 09.11.2025, 45. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 3.11.2025	Dienstag 4.11.2025	Mittwoch 5.11.2025	Donnerstag 6.11.2025	Freitag 7.11.2025
Menü I Jugendliche	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° G Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Bio - Möhren* ° G Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Bio - Käsesoße* ° A, A1, G 	Sesam - Karottenstick ° A, A1, F, I, K grüner Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* ° ° Sweet - Chili - Dip ° 2, 5, I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I Chinakohl - Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° C, G, J	Bio - Milchreis* ° G Zimt - Zucker ° °
Menü II Jugendliche	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 5, I Erbsen ° 1, I Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, J, K	Chicken - Filet - Burger ° A, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 Endivien - Mix ° ° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Barbecue Dip ° 1, 2, 3, 5, I, J, 14 Gurkenscheiben ° °	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 2, 5, I, J, 14 grüner Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J Chinakohl - Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* ° ° 	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J Rahmspinat ° G, I Kartoffeln ° 1 
Menü III Jugendliche	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 5, I Erbsen ° 1, I Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, J, K 	Kartoffelburger ° F Kartoffelwedges ° A, A1 Endivien - Mix ° ° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Barbecue Dip ° 1, 2, 3, 5, I, J, 14 Gurkenscheiben ° °	Bio - Sloppy Joe vegetarisch* ° 5, F, I, J, 14 grüner Salat ° ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* ° ° 	Gemüse - Geschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J Chinakohl - Eisbergsalat ° ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1 	Omelett C, G Rahmspinat ° G, I Kartoffelpüree ° 1, G
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)