

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 17.11.2025 bis 23.11.2025, 47. Kalenderwoche



| Datum Menülinie | Montag 17.11.2025 | Dienstag 18.11.2025 | Mittwoch 19.11.2025 | Donnerstag 20.11.2025 | Freitag 21.11.2025 |
|---------------------------------|---|--|---|---|--|
| Menü I Jugendliche | Bio - Erbseneintopf* ° I grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3  | Bio - Nudeln* ° A, A1 Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Rote Linsen Gemüsebolognese* ° I | Alpen - Makrönli ° A, A1, G, I Braune Soße ° 1, I, L grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J | Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Kräutersoße ° 1, G, I, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °° | Kartoffelauflauf Béchamel - Gemüsesoße ° G, I Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J |
| Menü II Jugendliche | Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße cremig ° 1, I, J, L Blumenkohl ° 1, I Kartoffeln ° 1 | Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Rahmspinat ° G, I Kartoffelpüree ° 1, G  | Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" ° 3, A, A1, F, G, I, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Jasminreis* °° | Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Krautsalat ° 2, 3, 5, I Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G | Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Hot Dog Brötchen ° 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° 2, 5, I Gewürzgurken ° 1, 2, 5 |
| Menü III Jugendliche | Gemüseschnitzel ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Soße cremig ° 1, I, J, L Blumenkohl ° 1, I Kartoffeln ° 1 | Grießbrei ° A, A1, G Beerensoße °° | Veggie - Geschnetzeltes "Hawaii" ° A, A1, F, G, I, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* °°  | Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 1, 4, F, J, L Krautsalat ° 2, 3, 5, I Bio - Reis* °° Zaziki ° G  | Erbsen ° 1, I Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Dressing diverse ° C, G, J Bio - Gemüsesoße hell* ° G, I  |
| 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 - geschwärt, 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.