








Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 24.11.2025 bis 30.11.2025, 48. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025
Menü I Jugendliche	Bio - Nudeln* ° A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Gemüsebolognese* ° I	Bio - Blumenkohl - Kartoffelcrèmesuppe*° G Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Falafelbällchen/ -taler ° A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, J, K Joghurdip ° 1, G, J	Bio - Milchreis* ° G Rote Fruchtsoße '°	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Kürbis - Bananensoße ° A, A1, F, G, I, J grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* '°
Menü II Jugendliche	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I Kohlrabigemüse cremig° G Kartoffeln '° 1	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Pilzcrèmesoße ° 1, I, L Erbsen ° 1, I Kartoffelwedges ° A, A1	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° 1, I, J, L Rotkohl ° I Kartoffelpüree ° 1, G	Nudelauflauf mit Bio - Geflügelhack* ° A, A1, G, I Endivien - Chinakohl - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J Kräutersoße ° 1, G, I, J Gurkensalat in Vinaigrette '° Bio - Reis* '° 
Menü III Jugendliche	Bio - Gemüse - Hafer - Frikadelle* ° A, A1, A4, G Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I Kohlrabigemüse cremig° G Kartoffeln '° 1 	Valess - Steak ° A, A1, A4, C, G Fruchtige Currysoße ° A, A1, F, G, I, J Erbsen ° 1, I Bio - Naturreis* '° 	Bio - Nudeln* ° A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Gemüsebolognese* ° I 	Nudel - Gemüseauflauf mit Sonnenblumenhack ° A, A1, G, I, J Endivien - Chinakohl - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J 	Eitaler ° C, G, I Kräutersoße ° 1, G, I, J Bio - Möhren* ° G Kartoffeln '° 1
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)