

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 01.12.2025 bis 07.12.2025, 49. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 1.12.2025	Dienstag 2.12.2025	Mittwoch 3.12.2025	Donnerstag 4.12.2025	Freitag 5.12.2025
Menü I Jugendliche	Spiralnudeln ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Tomatencrèmesoße ° I 	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* °°	Möhrenbratling ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Kartoffeln °° 1 Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Joghurtdip ° 1, G, J	Bio - Nudeln* ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Rote Linsen Gemüsesoße* ° I 	Kartoffel - Sotto ° C, G Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J
Menü II Jugendliche	Kichererbsen - Gemüsecurry ° A, A1, F, G, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Jasminreis* °°	Tomaten - Lachssoße ° D, I Kartoffelpüree ° 1, G Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J 	Geflügelgulasch "Ungarisch" ° I Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1	Chicken - Stripes ° A, A1, A3 Erbsen ° 1, I Bio - Reis* °° Süß - Sauer - Dip ° 2, 5, I, J	Chili con carne vom Rind ° 1, 2, 5, A, A1, I, L Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K
Menü III Jugendliche	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I Wirsinggemüse cremig ° G, I Kartoffelpüree ° 1, G Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Kartoffelgulasch "Ungarisch" ° 1, I, L Bio - Möhren* ° G Bio - Nudeln* ° A, A1 	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Erbsen ° 1, I Bio - Reis* °° Süß - Sauer - Dip ° 2, 5, I, J 	Bio - Chili sin carne ° F, I Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* °° 
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)