

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 08.12.2025 bis 14.12.2025, 50. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 8.12.2025	Dienstag 9.12.2025	Mittwoch 10.12.2025	Donnerstag 11.12.2025	Freitag 12.12.2025
Menü I Jugendliche	Bio - Gnocchi* ° A, A1, C grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Käsesoße mit Basilikum ° G	Bio - Erbsencrèmesuppe* ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Kartoffeln ° 1 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Schnittlauchdip ° 1, G, J	Bio - Nudeln* ° A, A1 Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Tomaten - Sonnenblumenhacksoße* ° I, J	Grießbrei ° A, A1, G Zimt - Zucker °
Menü II Jugendliche	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I Erbsen ° 1, I Bio - Reis* °	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Rahmspinat ° G, I Kartoffelpüree ° 1, G	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° 1, G, J Pariser Möhren ° 1, I Bio - Reis* °	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Braune Soße ° 1, I, L Blumenkohl ° 1, I Rösti - Herzen (ca. 10 g) ° A, A1, C	Reis - Hackauflauf vom Rind ° G, I Möhrensalat klar ° 2, 3, 5
Menü III Jugendliche	Gemüsestäbchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I Erbsen ° 1, I Bio - Reis* °	Gemüsebratling ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Kartoffelpüree ° 1, G Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Remouladendip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Valess - Frikassee "Holländischer Art" ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J Pariser Möhren ° 1, I Bio - Naturreis* °	Veggie - Schnitte ° A, A1, F Braune Soße ° 1, I, L Blumenkohl ° 1, I Rösti - Herzen (ca. 10 g) ° A, A1, C	Kartoffelaufbau Béchamel - Gemüsesoße ° G, I Möhrensalat klar ° 2, 3, 5
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)