## Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)



## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 15.12.2025 bis 21.12.2025, 51. Kalenderwoche

Speiseplan vom 15.12.2025 bis 21.12.2025, 51. Kalenderwoene					
Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie  Menü I  Jugendliche	15.12.2025  Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Kartoffeln '° 1 Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J Kräuterquarkdip ° 1, G, J	16.12.2025  Mozzarella - Burger ° A, A1, A2, A3, G Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Mango - Chili - Dip ° 2, 5, I, J Gurkenscheiben °'	Bio - Kichererbseneintopf* ° I Chinakohl - Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	18.12.2025  Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I  Bio - Apfelmark* '°	Bio - Bolognese veg. Sonnenblumenhack*
Menü II Jugendliche	Hackbällchen Rind ° A, A1, C Braune Soße ° 1, I, L Erbsen ° 1, I Kartoffeln '° 1	Chicken - Filet - Burger ° A, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Mango - Chili - Dip ° 2, 5, I, J Gurkenscheiben °'	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Chinakohl - Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G	Currywurst Geflügel geschnitten ° 2, 3, 5, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 2, 3, 5, I, J, L Ofenkartoffeln in Paprikamarinade '° grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J	Bolognese mit Bio - Geflügelhackfleisch* ° 1, A, A1, I, L Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1
Menü III Jugendliche	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Braune Soße ° 1, I, L Erbsen ° 1, I Kartoffeln '° 1	Norwegisches Lachsragout ° 1, D, I, J Gurkensalat in Vinaigrette '° Bio - Vollkornnudeln* ° A, A1, A2, A3, A4	Vegetarische - Pfanne ''Gyros Art'' ° 4, F, J Chinakohl - Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G	Kartoffeln '° 1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Quarkdip ° 1, G, J	Bolognese mit Bio - Geflügelhackfleisch* ° 1, A, A1, I, L Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1
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.