







# Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026, 8. Kalenderwoche



Datum	Montag 16.2.2026	Dienstag 17.2.2026	Mittwoch 18.2.2026	Donnerstag 19.2.2026	Freitag 20.2.2026
Menülinie					
Menü I Jugendliche	---	Erbsen ° I Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Sonnenblumenhacksoße* ° I, J	Bio - Erbsencrèmesuppe* ° G, I Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Kartoffeln '° grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Grießbrei ° A, A1, G Zimt - Zucker '° 
Menü II Jugendliche		Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° I Erbsen ° I Bio - Reis* '°	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Spinat cremig ° G, I Kartoffelpüree ° G 	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° 1, G, J grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* '° 	Reis - Hackauflauf vom Geflügel ° G, I Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J
Menü III Jugendliche		Gemüwestabchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße ° I Erbsen ° I Bio - Reis* '° 	Gemüsebratling ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Kartoffelpüree ° 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, A3, A4, C, F, G, I, J Pariser Möhren ° I Bio - Reis* '°	Kartoffelaufbau Béchamel - Gemüesoße ° G, I Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J
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 

### 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)