

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)



einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026, 9. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 23.2.2026	Dienstag 24.2.2026	Mittwoch 25.2.2026	Donnerstag 26.2.2026	Freitag 27.2.2026
Menü I Jugendliche	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmärk* °°	Mozzarella - Burger ° A, A1, A2, A3, A4, G Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Mango - Chili - Dip ° J Gurkenscheiben °°	Bio - Kichererbseneintopf* ° I Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Erbosen ° I Kartoffeln °° Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Vanillesoße ° G
Menü II Jugendliche	Hackbällchen Rind ° A, A1, C Braune Soße ° 1, I, L Blumenkohl ° I Kartoffeln °°	Chicken Burger/Taler ° A, A1, A3 Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Mango - Chili - Dip ° 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 ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I
Menü III Jugendliche	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Braune Soße ° 1, I, L Blumenkohl ° I Kartoffeln °°	Norwegisches Lachsragout ° 1, D, I, J Gurkensalat in Vinaigrette °° 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	Veg. Currywurst am Stück ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L Erbosen ° I Kartoffeln °°	Gemüsemaultaschen ° A, A1, C, G, I Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I
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.