

# Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026, 10. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 2.3.2026	Dienstag 3.3.2026	Mittwoch 4.3.2026	Donnerstag 5.3.2026	Freitag 6.3.2026
<b>Menü I Jugendliche</b>	Bio - Blumenkohl - Kartoffelcrèmesuppe** <b>G</b> grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3 	Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Kartoffeln °° grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Kräuter - Joghurtdip ° 1, G, J	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J	Bio - Gemüestäbchen* ° A, A1, I Bio - Paprikasoße* °° Blumenkohl ° I Bio - Reis* °°	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Apfelmark* °° 
<b>Menü II Jugendliche</b>	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Braune Soße für Frikadelle ° I, J Bio - Möhren* ° G Spätzle ° A, A1, C	Erbsen ° I Kartoffeln °° Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J 	Hähnchengeschnetzeltes cremig °° Apfel - Rotkohl ° 3 Kartoffelklöße ° 3, G, I	Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Hot Dog Brötchen ° 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° Gewürzgurken ° 1, 2, 5	Helle Geflügelschinkensoße "Carbonara Art" ° 2, 3, 6, A, A1, F, G, I Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Linguine ° A, A1
<b>Menü III Jugendliche</b>	Frikadelle Gemüse A, A1, A2, C, I Braune Soße für Frikadelle ° I, J Bio - Möhren* ° G Spätzle ° A, A1, C	Gemüsebratling ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Erbsen ° I Kartoffeln °° Tatardip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J 	Veggie - Geschnetzeltes cremig ° F, I Apfel - Rotkohl ° 3 Bio - Nudeln* ° A, A1 	Valess - Ragout in süß - sauer - Soße ° 6, A, A1, A4, C, F, G Broccoli ° I Bio - Naturreis* °°	Helle Sonnenblumenhacksoße "Carbonara Art" ° A, A1, F, G Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Linguine ° A, A1 
<b>Dessert</b>	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 - geschwärt, 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.