

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 09.03.2026 bis 15.03.2026, 11. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 9.3.2026	Dienstag 10.3.2026	Mittwoch 11.3.2026	Donnerstag 12.3.2026	Freitag 13.3.2026
Menü I Jugendliche	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° G Panini - Brötchen ° A, A1	Sesam - Karottenstick ° A, A1, F, I, K grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °° Kichererbsen - Joghurdip ° G	Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Endivien - Mix °° Dressing Mango °° Bio - Tomaten - Gemüsecrèmesoße* ° A, A1, G, I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J	Bio - Milchreis* ° G Zimt - Zucker °°
Menü II Jugendliche	Chicken - Stripes ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße gelb° A, A1, F, J Erbsen ° I Bulgurpfanne ° A, A1, F, I, J, K	Hähnchen - Gemüsecurry ° A, A1, F, G, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °°	Chicken Burger/Taler ° A, A1, A3 Kartoffelwedges ° A, A1 Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Barbecue Dip ° 1, 5, J, L, 14 Gurkenscheiben °°	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J Kroketten ° A, A1, A3, C, G Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J Zitronensoße ° G Kartoffeln °° Gurkensalat in Vinaigrette °°
Menü III Jugendliche	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße gelb° A, A1, F, J Erbsen ° I Bio - Reis* °°	Sloppy Joe vegetarisch ° 5, F, I, J, 14 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* °°	Gemüsepuffer ° 3, A, A1, A3, A4, C, G, I Bio - Möhren* ° G Kartoffeln °° Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Gemüsegeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1	Frikadelle Fisch ° A, A1, A2, A3, A4, D, G, J Lauchgemüse cremig ° A, A1, G, I Kartoffelpüree ° G
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)