

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026, 12. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 16.3.2026	Dienstag 17.3.2026	Mittwoch 18.3.2026	Donnerstag 19.3.2026	Freitag 20.3.2026
Menü I Jugendliche	Bio - Kichererbsen - Gemüsepfanne* ° I Bio - Reis* °° Joghurt dip ° 1, G, J	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Vanillesoße ° G	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmark* °°	Bami Goreng vegetarisch ° A, A1, C, F, G, I, J, K Gelbe Soße "Asia Art" ° A, A1, F, J, K grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Bio - Karotten - Kartoffelcrèmesuppe* ° G Roggenbrötchen ° A, A1, A2
Menü II Jugendliche	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G Preiselbeercrèmesoße ° I Bio - Möhren* ° G Kartoffeln °°	Kartoffel - Hackauflauf vom Rind ° G, I grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Hühnerfrikassee ° 1, A, A1, A3, C, F, G, J Erbsen ° I Bio - Naturreis* °°	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J Apfel - Rotkohl ° 3 Kartoffelpüree ° G	Lachsragout mit Gemüse ° D, G Kartoffeln °° Gurkensalat cremig ° 2, G
Menü III Jugendliche	Köttbullar Gemüse (ca. 15-20g) ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercrèmesoße ° I Bio - Möhren* ° G Bio - Nudeln* ° A, A1	Bio - Linsensuppe* ° I grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3	Valess - Frikassee ° 1, 6, A, A1, A3, A4, C, F, G, J Erbsen ° I Bio - Reis* °°	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J Apfel - Rotkohl ° 3 Kartoffelpüree ° G	Gemüselaibchen ° A, A1, C, G Kartoffeln in Béchamelsoße ° G Gurkensalat cremig ° 2, G Remouladensoße ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, 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	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)