









Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 23.03.2026 bis 29.03.2026, 13. Kalenderwoche



Datum	Montag 23.3.2026	Dienstag 24.3.2026	Mittwoch 25.3.2026	Donnerstag 26.3.2026	Freitag 27.3.2026
Menü I Jugendliche	Bio - Erbseneintopf* ° I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3 	Bio - Blumenkohlstick* ° A1, A4, I Kartoffeln ° Eisberg - Radieschen - Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Kräutersoße ° 1, G, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °	Alpen - Makrönli ° A, A1, G, I Braune Soße ° I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Vegane Pancakes ° A, A1, A4, M Beerensauce °
Menü II Jugendliche	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße cremig ° I Blumenkohl ° I Kartoffeln °	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Spinat cremig ° G, I Kartoffelpüree ° G 	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Krautsalat ° 2, 3, 5, I Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G	Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" ° 3, A, A1, F, G, I, J Bio - Möhren* ° G Rösti - Herzen (ca. 10 g) ° A, A1, C	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I
Menü III Jugendliche	Gemüseschnitzel ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Soße cremig ° I Blumenkohl ° I Kartoffeln °	Omelett C, G Spinat cremig ° G, I Kartoffelpüree ° G	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G 	Veggie - Geschnetzeltes "Hawaii" ° A, A1, F, G, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* ° 	Kartoffel - Gemüseauflauf ° G, I Erbsen ° 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.

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)