









Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026, 17. Kalenderwoche



Datum	Montag 20.4.2026	Dienstag 21.4.2026	Mittwoch 22.4.2026	Donnerstag 23.4.2026	Freitag 24.4.2026
Menü I Jugendliche	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmark* °°	Süßkartoffel - Blumenkohlcurry ° A, A1, F, G, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °°	Frühlingsgemüseintopf ° G, I Panini - Brötchen ° A, A1	Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Erbsen ° I Kartoffeln °° Radieschendip ° 1, G, J	Grießbrei ° A, A1, G Erdbeer - Rhabarbersoße °°
Menü II Jugendliche	Hackbällchen Rind ° A, A1, C Braune Soße ° I Kohlrabigemüse cremig mit Bio - Kohlrabi* ° G Kartoffeln °°	Norwegisches Lachsragout ° 1, D, I, J Gurkensalat in Vinaigrette °° Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4 	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G	Hühnerfrikassee mit Spargel ° 1, A, A1, G, J Erbsen ° I Bio - Naturreis* °° 	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Eisberg - Radieschen - Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Tomaten - Basilikumsoße* °°
Menü III Jugendliche	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Braune Soße ° I Kohlrabigemüse cremig mit Bio - Kohlrabi* ° G Kartoffeln °° 	Nudeln Penne ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bärlauchsoße ° A, A1, G	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Chinakohl - Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G 	Valess - Frikassee mit Spargel ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °° 	Kartoffeln °° Eisberg - Radieschen - Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Schnittlauchdip ° 1, G, 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)