











Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 27.04.2026 bis 03.05.2026, 18. Kalenderwoche



Datum	Montag 27.4.2026	Dienstag 28.4.2026	Mittwoch 29.4.2026	Donnerstag 30.4.2026	Freitag 1.5.2026
Menü I Jugendliche	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° G grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Panini - Brötchen ° A, A1 	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* ° 	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf m. Frühlingszwiebeln ° G Eisberg - Radieschen - Salat ° Dressing diverse ° C, G, J 	Bio - Gemüsestäbchen* ° A, A1, I Bio - Paprikasoße* ° Erbsen ° I Bio - Kurkumareis* ° 	
Menü II Jugendliche	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, I, J Braune Soße für Frikadelle ° I, J Maisgemüse ° I Spätzle ° A, A1, C	Kartoffeln ° grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J 	Hähnchengeschnetzeltes cremig Bunte Möhrenscheiben ° I Kroketten ° A, A1, A3, C, G	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	
Menü III Jugendliche	Gemüsebällchen ° A, A1, C, F Braune Soße für Frikadelle ° I, J Maisgemüse ° I Spätzle ° A, A1, C	Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Bio - Tomatensoße* ° Kartoffelpüree ° G grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Veggie - Geschnetzeltes cremig ° F, I Eisberg - Radieschen - Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* ° 	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Tomatensoße ° I Erbsen ° I Gebackene Kartoffelscheiben ° 	
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 	

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)