

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 25.05.2026 bis 31.05.2026, 22. Kalenderwoche



Datum	Montag 25.5.2026	Dienstag 26.5.2026	Mittwoch 27.5.2026	Donnerstag 28.5.2026	Freitag 29.5.2026
Menülinie					
Menü I Jugendliche			Falafelbällchen/ -taler ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Kurkumareis* °° Joghurdip ° 1, G, J	Bio - Milchreis* ° G Erdbeer - Rhabarberkompott °°	Spargel - Kartoffelcremesuppe ° 6, A, A1, I Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3
Menü II Jugendliche			Currywurst Geflügel geschnitten ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Nudel - Hackauflauf vom Rind ° A, A1, C, G, I, J Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J Kräutersoße ° 1, G, I, J Bio - Möhren* °° Kartoffeln °°
Menü III Jugendliche			Veg. Currywurst am Stück ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Nudel - Gemüseauflauf mit Sonnenblumenhack ° A, A1, G, I, J Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J	Eitaler ° C, G, I Kräutersoße ° 1, G, I, J Bio - Möhren* °° Kartoffeln °°
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

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)