








Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026, 23. Kalenderwoche



| Datum | Montag 1.6.2026 | Dienstag 2.6.2026 | Mittwoch 3.6.2026 | Donnerstag 4.6.2026 | Freitag 5.6.2026 |
|-----------------------------|--|---|--|------------------------|--|
| Menülinie | | | | | |
| Menü I Jugendliche | Sommerlicher Gemüseeintopf ° A, A1, I Panini - Brötchen ° A, A1 | Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* ° | Bio - Gemüse - Hafer - Frikadelle* ° A, A1, A4, G Blumenkohl ° I Kartoffeln ° Joghurdip ° 1, G, J | | Bio - Nudeln* ° A, A1 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Tomatensoße* ° |
| Menü II Jugendliche | Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° Erbsen ° I Bio - Reis* ° | Trapez - Fisch ° A, A1, C, D, G, J Spinat cremig ° G, I Kartoffelpüree ° G | Geflügelgulasch "Ungarisch" ° I Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1 | --- | Chili con carne vom Rind ° I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K |
| Menü III Jugendliche | Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° Erbsen ° I Kartoffeln °  | Tomaten - Lachssoße ° D, I Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4  | Kartoffelgulasch "Ungarisch" ° I Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1  | | Bio - Chili sin carne ° F, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* °  |
| 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)