

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026, 25. Kalenderwoche



Datum	Montag 15.6.2026	Dienstag 16.6.2026	Mittwoch 17.6.2026	Donnerstag 18.6.2026	Freitag 19.6.2026
Menü I Jugendliche	Kichererbseneintopf ° I, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Möhrengemüse "Bürgerlich" ° G grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmark* °	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Pancakes ° A, A1, C, G Beerensoße ° Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J
Menü II Jugendliche	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G Preiselbeercrèmesoße ° I Kartoffeln ° Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Erbsen ° I Kartoffeln ° Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I	Hähnchen - Gemüsecurry ° A, A1, F, G, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* °	Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Hot Dog Brötchen ° 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° Gewürzgurken ° 1, 2, 5
Menü III Jugendliche	Köttbullar Gemüse ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercrèmesoße ° I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Omelett C, G Petersiliensoße ° G, I Kartoffeln ° Gurkensalat in Vinaigrette °	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I	Tschechische Kartoffelgulaschsuppe ° I Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3	Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Hot Dog Brötchen ° 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° Gewürzgurken ° 1, 2, 5
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.