








Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 22.06.2026 bis 28.06.2026, 26. Kalenderwoche



Datum	Montag 22.6.2026	Dienstag 23.6.2026	Mittwoch 24.6.2026	Donnerstag 25.6.2026	Freitag 26.6.2026
Menü I Jugendliche	Locro - Eintopf "Argentinische Art" ° I grüner Salat ° Dressing American ° C, J Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3 	Vegetarischer Shepherd's Pie ° G, I, J Eisberg - Radieschen - Salat ° Dressing diverse ° C, G, J	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* °	Kartoffel - Sotto ° C, G Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, J 	Kartoffelgratin ° G Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J
Menü II Jugendliche	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Braune Soße für Frikadelle ° I, J Bio - Möhren* ° Spätzle ° A, A1, C	Hähnchen - Innenfilet ° Ratatouillesoße ° I Erbsen ° I Bio - Reis* °	Rinderbolognese ° 1, I, L grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bandnudeln ° A, A1	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J Sauerkraut ° G, I Kartoffelpüree ° G	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Kartoffeln ° Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Remouladendip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J 
Menü III Jugendliche	Frikadelle Gemüse A, A1, A2, C, I Braune Soße für Frikadelle ° I, J Bio - Möhren* ° Spätzle ° A, A1, C	Valess - Ragout in süß - sauer - Soße ° 6, A, A1, A4, C, F, G Erbsen ° I Bio - Naturreis* ° 	Erbsenhack - Bolognese ° I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Nudeln* ° A, A1 	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J Sauerkraut ° G, I Kartoffelpüree ° G	Gemüsebratung ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Kartoffeln ° Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Remouladendip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, 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)