








Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 29.06.2026 bis 05.07.2026, 27. Kalenderwoche



Datum	Montag 29.6.2026	Dienstag 30.6.2026	Mittwoch 1.7.2026	Donnerstag 2.7.2026	Freitag 3.7.2026
Menü I Jugendliche	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° G Panini - Brötchen ° A, A1	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I Endivien - Mix ° Dressing Mango °	Sesam - Karottenstick ° A, A1, F, I, K grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* ° Kichererbsen - Joghurdip ° G	Gemüsepuffer ° 3, A, A1, A3, A4, C, G, I Bio - Möhren* ° Kartoffeln ° Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Bio - Milchreis* ° G Zimt - Zucker °
Menü II Jugendliche	Chicken - Stripes ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße gelb ° A, A1, F, J Erbsen ° I Bulgurpfanne ° A, A1, F, I, J, K	Chicken Burger/Taler ° A, A1, A3 Kartoffelwedges ° A, A1 Endivien - Mix ° Dressing Mango ° Hamburgerbrötchen ° A, A1, A3, K Barbecue Dip ° 1, 5, J, L, 14 Gurkenscheiben °	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 5, I, J, 14 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J Kroketten ° A, A1, A3, C, G Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J	Wildlachs in Backteig ° A, A1, D Zitronensoße ° G Spinat cremig ° G, I Kartoffelpüree ° G
Menü III Jugendliche	Veggie Nuggets ° A, A1, A3, A4, C, F, G Süß - Saure - Soße gelb ° A, A1, F, J Erbsen ° I Bulgurpfanne ° A, A1, F, I, J, K 	Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Endivien - Mix ° Dressing Mango ° Bio - Tomaten - Gemüsecremesoße* ° A, A1, G, I 	Sloppy Joe vegetarisch ° 5, F, I, J, 14 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* ° 	Gemüsegeschnetzeltes in Tomaten - Mangosoße ° 1, I, J Kartoffeln ° Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J 	Thunfisch - Tomatensoße ° D, I Gurkensalat in Vinaigrette ° Bio - Nudeln* ° A, A1 
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)