

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation



37. Kalenderwoche

Datum	Montag 7.9.2026	Dienstag 8.9.2026	Mittwoch 9.9.2026	Donnerstag 10.9.2026	Freitag 11.9.2026
Menülinie					
Menü I Jugendliche	Lehmanns Erbseneintopf ° G, I grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3 	Bio - Vanille - Grießbrei* ° A, A1, G Gelbe Bio - Fruchtsoße* °°	Alpen - Makrönli ° A, A1, G, I Braune Soße ° I grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G 	Kartoffelauflauf Bechamel - Gemüsesoße ° G, I Eisbergsalat mit Lollo Bionda °° Dressing diverse ° C, G, J
Menü II Jugendliche	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße cremig ° I Blumenkohl ° I Kartoffeln °°	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Spinat cremig ° G, I Kartoffelpüree ° G	Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" ° 3, A, A1, F, G, I, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* °° 	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G 	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Eisbergsalat mit Lollo Bionda °° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I 
Menü III Jugendliche	Hähnchen Cordon bleu ° 2, 3, 6, A, A1, C, G Braune Soße cremig ° I Blumenkohl ° I Kartoffeln °°	Omelett C, G Spinat cremig ° G, I Kartoffelpüree ° G 	Gemüse - Geschnetzeltes "Hawaii" ° A, A1, F, G, I, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* °°	Bio - Mini - Geflügelfrikadelle* °° Bio - Erbsen - Möhren cremig* ° A, A1, G Bio - Kartoffelpüree* ° G	Tortelloni vegetarisch ° A, A1, C, G, I Eisbergsalat mit Lollo Bionda °° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I
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)