

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation



40. Kalenderwoche

Datum	Montag 28.9.2026	Dienstag 29.9.2026	Mittwoch 30.9.2026	Donnerstag 1.10.2026	Freitag 2.10.2026
Menülinie					
Menü I Jugendliche	Gemüsestäbchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße ° I Erbsen ° I Kartoffeln °° 	Pizza Margherita (Jug) (4 St pro Blech)° A, A1, G Eisberg - Mais - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Kartoffeln °° grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Kräuter - Joghurtdip ° 1, G, J	Bio - Erbsencremesuppe* ° G, I Bio - Suppenbrötchen* ° A, A1, A2, A3, A4 Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J 	Fleckerl - Nudelauflauf in Gemüsebolognese ° A, A1, G, I Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J 
Menü II Jugendliche	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° I Erbsen ° I Kartoffeln °°	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Spinat cremig ° G, I Kartoffelpüree ° G 	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° 1, J grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* °° 	Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J Nudeln ° A, A1 Helle Geflügelschinkensoße "Carbonara Art" ° 2, 3, 6, G, I	Mozzarella - Burger ° A, A1, A2, A3, A4, G Kartoffelwedges ° A, A1 Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, A3, K Mango - Chili - Dip ° J Gurkenscheiben °°
Menü III Jugendliche	Gemüse - Knusperbagel ° A, A1, I Ananas - Currysoße ° A, A1, F, G, I, J Erbsen ° I Bio - Reis* °°	Gemüsebratling ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Spinat cremig ° G, I Kartoffelpüree ° G	Valess - Frikassee "Holländischer Art" ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J Möhrengemüse ° I Bio - Reis* °°	Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J Nudeln ° A, A1 Helle Sonnenblumenhacksoße "Carbonara Art" ° G, I, J	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Vanillesoße (c&c) ° G
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)