

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation



42. Kalenderwoche

Datum	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026
Menülinie					
Menü I Jugendliche	Gemüsebällchen ° A, A1, C, F Braune Soße cremig ° I grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Spätzle ° A, A1, C	Bio - Tomatensuppe* mit Bio Reis* ° G Panini - Brötchen ° A, A1	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G Eisbergsalat mit Lollo Bionda °° Dressing diverse ° C, G, J	Bio - Blumenkohlstick* ° A, A1, A4, I Bio - Erbsen - Möhren cremig* ° A, A1, G Bio - Reis* °°	Bio - Kartoffeln* °° Bio - Maissalat* ° 9, I, J, L Bio - Quarkdip* ° G
Menü II Jugendliche	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, A3, C, I, J Braune Soße cremig ° I Apfel - Rotkohl °° 3 Spätzle ° A, A1, C	Kartoffeln °° Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Heringssalat "Hausfrauenart" ° 1, 2, 5, A, A1, C, D, G, I, J	Veggie - Geschnetzeltes cremig ° F, I Bunte Möhrenscheiben ° I Bio - Naturreis* °°	Hähnchen - Innenfilet °° Tomatensoße ° I Erbsen ° I Bio - Reis* °°	Rinderbolognese ° 1, I, L grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Nudeln ° A, A1
Menü III Jugendliche	Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Kartoffeln °° Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J Joghurdip ° 1, G, J	Gemüselaibchen ° A, A1, C, G Kartoffelpüree ° G Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Tatardip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Pizza Margherita (Jug) (4 St pro Blech)° A, A1, G Eisbergsalat mit Lollo Bionda °° Dressing diverse ° C, G, J	Erbsen ° I Bunte - Nudeln ° A, A1 Tomatencremesoße ° I	Erbsenhack - Bolognese ° I grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J 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)