

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

45. Kalenderwoche



Datum	Montag 2.11.2026	Dienstag 3.11.2026	Mittwoch 4.11.2026	Donnerstag 5.11.2026	Freitag 6.11.2026
Menülinie	Menü I Jugendliche Bio - Gemüsestäbchen* ° A, A1 Bio - Erbsen - Möhren cremig* ° G Bio - Kartoffeln* ° 	Menü II Jugendliche Bio - Vanille - Grießbrei* ° A, A1, G Gelbe Bio - Fruchtsoße* ° 	Menü III Jugendliche Alpen - Risoni ° A, A1, G, I Braune Soße ° I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J 	Dessert Lehmanns Erbseneintopf ° G, I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3 	Dessert Kartoffelaufguss Bechamel - Gemüsesoße ° G, I Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° Dressing diverse ° C, G, J 
	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Krautsalat ° 2, 3, 5, I Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G 	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Spinat cremig ° I Kartoffeln ° 	Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" ° 3, A, A1, F, G, I, J Möhrengemüse ° I Mini - Kartoffelrösti ° 	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße cremig ° I Blumenkohl ° I Kartoffeln ° 	Erbsen ° I Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Tomatensoße ° I 
	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Krautsalat ° 2, 3, 5, I Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G 	Omelett ° C, G Spinat cremig ° I Kartoffeln ° 	Veggie - Geschnetzeltes "Hawaii" ° A, A1, F, G, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* ° 	Gemüseschnitzel ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Soße cremig ° I Blumenkohl ° I Kartoffeln ° 	Erbsen ° I Tortelloni vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I 
	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)