

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

46. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 9.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026
Menü I Jugendliche	Bio - Kartoffeln* °° Bio - Möhren* °° Bio - Quarkdip* ° G 	Bio - Blumenkohlcremesuppe* ° G Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Suppenbrötchen* ° A, A1, A2, A3, A4 	Falafelbällchen ° A, A1 grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, J Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, J, K Joghurt dip ° 1, G, J 	Nudel - Gemüseauflauf ° A, A1, A3, G, I, J Chinakohlsalat °° Dressing diverse ° C, G, J	Bio - Milchreis* ° G Bio - Apfelmark* °°
Menü II Jugendliche	Frikadelle Geflügel ° A, A1, A3, C, G, I, J Paprikasoße ° I Bohnen, grün und fein ° I Kartoffeln °°	Hähnchenbrust °° Tomaten - Sugo (stückige Tomatensoße) ° I Möhrengemüse ° I Patatas Bravas °°	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J Sauerkraut ° G, I Kartoffelpüree ° G	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 5, I, J, 14 Chinakohlsalat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °°	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J Kräutersoße ° 1, G, I, J Erbsen ° I Kartoffeln °° 
Menü III Jugendliche	Frikadelle Gemüse ° A, A1, A2, C, I Paprikasoße ° I Bohnen, grün und fein ° I Kartoffeln °°	Valess Schnitzel ° 6, A, A1, A4, C, G Tomaten - Sugo (stückige Tomatensoße) ° I Möhrengemüse ° I Patatas Bravas °°	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J Sauerkraut ° G, I Kartoffelpüree ° G	Sloppy Joe vegetarisch ° 5, F, I, J, 14 Chinakohlsalat °° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Naturreis* °° 	Eitaler ° C, G, I Kräutersoße ° 1, G, I, J Erbsen ° I Kartoffeln °°
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)