Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

47. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026
Menü I Jugendliche	Kichererbseneintopf ° I, J Möhrenraspeln '° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Kalte Vanillesoße ° G	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Kürbis - Bananensoße ° A, A1, F, G, I, J grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* '°	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Veggie - Ragout ° F, I Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* '°
Menü II Jugendliche	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 3, I Möhrensalat klar '° 2, 3, 5 Bio - Reis* '°	Tomaten - Lachssoße ° D, I Endivien - Chinakohl - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Geflügelgulasch "Ungarisch" ° I grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Bandnudeln ° A, A1, C	Chicken Burger/Taler ° A, A1, A3 Kartoffelwedges ° A, A1 Chinakohl - Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, A3, K Mango - Chili - Dip ° J Gurkenscheiben '°	Hähnchenragout in brauner Soße ° A, A1, F, G, I, J Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* '°
Menü III Jugendliche	Veggie Nuggets ° A, A1, A3, A4, C, F, G Süß - Saure - Soße ° 3, I Möhrensalat klar '° 2, 3, 5 Bio - Reis* '°	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I Blumenkohl ° I Kartoffeln '°	Kartoffelgulasch "Ungarisch" ° I Apfel - Rotkohl '° 3 Bandnudeln ° A, A1, C	Veggie - Burger ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Kartoffelwedges ° A, A1 Chinakohl - Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, A3, K Mango - Chili - Dip ° J Gurkenscheiben '°	Bio - Gnocchi* ° A, A1, C Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Käsesoße* ° A, A1, 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)