Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

48. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026
Menü I Jugendliche	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Erbsen ° I Kartoffeln '° Kräuter - Joghurtdip ° 1, G, J	Möhrengemüse "Bürgerlich" ° G Braune Soße ° I grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J	Gemüsebagel ° A, A1, I Ananas - Currysoße ° A, A1, F, G, I, J Bunte Möhrenscheiben ° I Bio - Reis* '°	Bio - Erbsencremesuppe* ° G, I Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J	Bio - Fusilli* ° A, A1 Bio - Möhrensalat* ° I, J Bio - Kichererbsenbolognese* ° I
Menü II Jugendliche	Cevapcici Geflügel ° A, A1, A3, C, G, I, J Ajvarsoße ° I Krautsalat ° 2, 3, 5, I Bio - Reis* '°	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Spinat cremig ° I Kartoffelpüree ° G	Hähnchenfrikassee "Holländischer Art" ° 1, G, J Bunte Möhrenscheiben ° I Kartoffeln '°	Hähnchenschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße ° I Blumenkohl ° I Patatas Bravas '°	Hähnchen - Spieß kg ° F Reis - Gemüsepfanne ° I Süß - Sauer - Dip ° J
Menü III Jugendliche	Gemüsestäbchen ° A, A1, C, G, I Ajvarsoße ° I Erbsen ° I Kartoffeln '°	Gemüse - Knusperbratling '° Kartoffelpüree ° G grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Remoulade ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Valess - Frikassee "Holländischer Art" ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J Bunte Möhrenscheiben ° I Bio - Naturreis* '°	Veggie - Schnitte ° A, A1, F Braune Soße ° I Blumenkohl ° I Patatas Bravas '°	Kartoffelauflauf Bechamel - Gemüsesoße ° G, I Chinakohlsalat '° Dressing diverse ° C, G, J
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)