Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

49. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 30.11.2026	Dienstag 1.12.2026	Mittwoch 2.12.2026	Donnerstag 3.12.2026	Freitag 4.12.2026
Menü I Jugendliche	Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Mais - Möhrengemüse ° I Kartoffeln '° Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Ofenkartoffel '° Chinakohl - Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Sour - Cream - Dip ° G	Bio - Vanille - Grießbrei* ° A, A1, G Rote Bio - Fruchtsoße* '°	Linsensuppe ° G, I grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Apfelmus (vegetarisch) '° 3
Menü II Jugendliche	Hackbällchen Rind ° A, A1, A3, C, F, I, J Braune Soße ° 1, I, L Mais - Möhrengemüse ° I Nudeln ° A, A1	Hähnchen - Gemüsecurry ° A, A1, F, G, I, J Chinakohl - Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* '°	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, J, L Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J	Norwegisches Lachsragout ° 1, D, I, J Gurkensalat in Vinaigrette '° Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4
Menü III Jugendliche	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Braune Soße ° 1, I, L Mais - Möhrengemüse ° I Nudeln ° A, A1	Tortelloni vegetarisch ° A, A1, C, G, I Chinakohl - Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I	Vegetarische - Pfanne ''Gyros Art'' ° 4, F, J Endivien - Möhren - Mix '° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* '° Zaziki ° G	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° 1, J, L Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, J	Omelett ° C, G Spinat cremig ° I Kartoffelpüree ° 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)