

# Allergenspeisekarte Kinder (c&c)

## einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 04.01.2021 bis 10.01.2021, 1. Kalenderwoche

Datum	Montag 4.1.2021	Dienstag 5.1.2021	Mittwoch 6.1.2021	Donnerstag 7.1.2021	Freitag 8.1.2021
Menülinie					
Wochengericht	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, F, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, F, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, F, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, F, I, J	Bio - Penne* ° A, A1 Gemüsebolognese ° 2, 5, F, I, J
Menü I	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I Kräutersoße ° 1, G, I, J	Alpen - Makrönlì ° A, A1, C, G, I Apfelmus (vegetarisch) ° 3	Gelbe Erbsensuppe ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 	Möhren - Taler ° A, A1, C Currydip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Beerensoße ° 
Menü II	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° 3, I	Hähnchenbrustfilet ° Orangen - Geflügelsoße ° A, A1, G 	Bratwurst Schwein ° 3, 6, G, I, J Bratenjus ° A, A1, I, J	Kalbsragout ° 3, A, A1, A3, G, I, J	Seelachsfilet Tomate - Mozzarella ° A, A1, C, D, G, J Tomaten - Möhren - Dip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J, 14
Menü IIa	Thunfisch - Tomatensoße ° D, G, I 	---	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Bratenjus ° A, A1, I, J	Geflügelragout ° 6, A, A1, F, G, I, J	Hähnchen - Frites ° A, A1, A3 Tomaten - Möhren - Dip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J, 14
Menü IIb	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Käsesoße ° 1, C, G, I	Valess - Steak ° A, A1, A4, C, G Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L	Kürbisragout ° 3, A, A1, I, J 	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K Tomaten - Möhren - Dip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J, 14
Beilage I	Kartoffeln °	Makkaroni ° A, A1	Röstiecken ° A, A1, C	Kartoffeln ° 	Kartoffelpüree ° G
Beilage II	Vollkornnudeln Fusilli ° A, A1 	Langkornreis ° 	Kartoffeln °	Bandnudeln ° A, A1	Kartoffeln °
Gemüse	Möhren ° G, I, J 	Kohlrabigemüse ° A, A1, G	Sauerkraut ° G, I	Steckrüben - Pastinakengemüse °	Erbsengemüse cremig ° G, I
Salat	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J 	Eisbergsalat und Lollo Bionda ° Dressing diverse ° C, G, J	Endivien - Chinakohlsalat ° Dressing diverse ° C, G, J 	Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, J 
Dessert	Müsliriegel (vegetarisch) ° 1, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, M, 14	Mangojoghurt (vegetarisch) ° G 	Via Schokolade (vegetarisch) ° G	Milchpudding Butterkeks (vegetarisch) ° A1, G 	Hobbit Kekse (vegetarisch) ° A, A1, A4, C, G

### 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, 9 - geschwefelt, 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 Speisenplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für 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.