

# Allergenspeisekarte Kinder (c&c)

## einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 11.01.2021 bis 17.01.2021, 2. Kalenderwoche

Datum	Montag 11.1.2021	Dienstag 12.1.2021	Mittwoch 13.1.2021	Donnerstag 14.1.2021	Freitag 15.1.2021
Menülinie					
Wochengericht	Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße ° 1, C, G, I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße ° 1, C, G, I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße ° 1, C, G, I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße ° 1, C, G, I	Bio - Fusilli* ° A, A1 Käsesoße ° 1, C, G, I
Menü I	Maistaler ° A, A1, C, G Napolisoße ° I	Zucchini-scheiben im Backteig ° A, A1, C Joghurdip ° 1, G, J	Valess Schnitzel ° A, A1, A4, C, G Tomaten - Honig - Basilikumsoße ° 2, 3, C, G, H, H4, I	Orientalischer Kichererbseneintopf ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Milchreis ° G Kirschoße ° 10
Menü II	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° 1, A, A1, G, I, J	Hackbällchen Schwein ° A, A1, C, J Balkansoße ° 2, 5, A, A1, I, J	Hackfleischtopf Sloppy Joe ° 2, 5, A, A1, I, J	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, 9, I, L	Fischfiguren ° 3, A, A1, C, D, F, G Remoulade ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Menü IIa	---	Geflügel - Hackbällchen ° A, A1, C, G, I, J Balkansoße ° 2, 5, A, A1, I, J	---	---	Seelachsfilet natur ° A, A1, D, G Dillsoße ° G, I, J
Menü IIb	Gemüse zu Gemüsefrikassee ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J Gelbe Soße zu Gemüsefrikassee ° 1, A, A1, C, F, G, I, J	Gemüsebällchen ° C Balkansoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I, J	Sloppy Joe mit Gemüse ° 2, 5, A, A1, F, I, J	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, 9, I, L	Gemügestäbchen ° A, A1, C, G, I Remoulade ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Beilage I	Kartoffeln ° 10	Nudeln Penne ° A, A1	Langkornreis ° 10	Kurkumareis °	Kartoffelpüree ° G
Beilage II	Vollkornreis ° 10	Kartoffeln ° 10	Makkaroni ° A, A1	Minions - Kartoffelfiguren ° 10	Kartoffeln in Béchamelsoße ° G
Gemüse	Erbsen ° G, I	Spitzkohlgemüse natur ° G, I, J	Maisgemüse ° G, I	Fingermöhren ° G, I	Rahmspinat ° G, I
Salat	Friesensalat ° 3, I	Eisbergsalat ° 10 Dressing diverse ° C, G, J	grüner Salat ° 10 Dressing diverse ° C, G, J	Eisbergsalat und Lollo Bionda ° 10 Dressing diverse ° C, G, J	Gurkensalat cremig ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Dessert	Doppelkeks mit Kakaocrèmefüllung (vegetarisch) ° A, A1, C, G	Waldfruchtjoghurt (vegetarisch) ° G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Mandarinenquark (vegetarisch) ° 3, G	Waffel (vegetarisch) ° 5, A, A1, C, F

### 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.