

15.12.2025 – 19.12.25 (KW 51)

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 15.12.25	(G) Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit Bohnen, Möhren, Parboiled Reis getrennt ^{2,3a,21}	(V) vegetarische Gemüse-Pfanne mit Bohnen, Möhren in Tomaten-Sahne-Sauce, Parboiled Reis getrennt ^{2,3a,21}	Fruchzwergen
Dienstag 16.12.25	(R) dunkle Rinderbratensauce, (Rinderhackfleisch in dunkler Sauce) Nudeln getrennt, Möhren-Mais-Salat ^{2,3a,4,7,8,}	(V) Nudeln mit 3 Käse Sauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Möhren-Mais-Salat ^{2,3a,10} ★	Gebäck-mischung
Mittwoch Veggietag ☺ 17.12.25	(V) bunte Tortellini Tricolore in cremiger Tomaten-Frischkäse-Soße, Gurkensalat ^{2,3a,7,10}		Obst
Donnerstag 18.12.25	(G) Geflügelrahmgulasch mit Kartoffeln und Kaisergemüse ^{2,3a,21}	(V) Pfannengemüse, Paprika, Zucchini, Brechbohnen, Kartoffeln getrennt ^{3a,21}	Strudelpudding (Vanille & Schoko)
Freitag 19.12.25	(V) unter 65 C: Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit viel Apfelmus ☺ ^{2,3a,7,} *Spuren von 20		

Die Speisen unterliegen dem HACCP Konzept.
Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten.

G= Geflügel, R= Rind, F= Fisch, S= Schwein, V = Vegetarisch



KINDERCATERING
FUNK
HIER IST KIND KÖNIG

DGE-Empfehlung = ★

Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung Lebensmittel- Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

Aushang zum Speiseplan

Stand: September 2024

2 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)

3 Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

3a: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN

3b: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN

3c: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: GERSTE

3d: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: HAFER

3e: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: DINKEL

3f: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: KAMUT

4 Soja und Sojaerzeugnisse

5 Nitritpökelsalz

6 Fisch und Fischerzeugnisse

7 Eier und Eiererzeugnisse

8 Sellerie und Sellerieerzeugnisse

9 Sesam und Sesamerzeugnisse

10 Senf und Senferzeugnisse

11 Farbstoffe

12 Konservierungsstoff,

13 Geschmacksverstärker,

14 Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm

15 Phosphat

16 Krebstiere

17 Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern

18 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

19 Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse

20 Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

20a: Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (Amygdalus communis L.)

20b: Schalenfrüchte, namentlich: HASELNÜSSE (Corylus avellana)

20c: Schalenfrüchte, namentlich: WALNÜSSE (Juglans regia)

20d: Schalenfrüchte, namentlich: CASHEWNÜSSE (Anacardium occidentale)

20e: Schalenfrüchte, namentlich: PECANÜSSE (Carya illinoensis)

20f: Schalenfrüchte, namentlich: PARANÜSSE (Bertholletia excelsa)

20g: Schalenfrüchte, namentlich: PISTAZIEN (Pistacia vera)

20h: Schalenfrüchte, namentlich: MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE

21 Hülsenfrüchte

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten

Selbstgemachte Desserts (Joghurts, Pudding) haben die Allergene 2 können Spuren von 3,18, und 20, enthalten, und dürfen auf keinen Fall an die Allergie-Kinder ausgegeben werden.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen helfen wir gerne weiter!