KINDERCATERING FUNK
HIER IST KIND KÖNIG

30.11.2026-04.12.2026- (KW 49)

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	(G) Hänchen- Gemüse- Pfanne mit Bohnen, Möhren, Parboiled Reis getrennt ^{2,3}a ,21	(V) vegetarische Gemüse-Pfanne mit Bohnen, Möhren in Tomaten-Sahne-Sauce, Parboiled Reis getrennt ^{2,3}a ,21	Vanillepudding
Dienstag	(G) Geflügelbratwurst mit Püree und Rahmwirsing ^{2,3}a,8,10	(V) Auflauf - Gärtnerinnen Art mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Kartoffeln Goldgelb mit Käse überbacken ^{2,3}a	Leibnizkekse
Mittwoch Veggietag ☺	(V) Kaltspeise: unter 65 C, 3 Pfannkuchen mit Apfelmuss ^{2,3}a oder Schokoladencreme ^{2,3}a,7,20.		Obst
Donnerstag	(V) Kohlrabieintopf mit Kartoffeln, Möhren und 3 vegetarischen Bällchen ^{2,3}a,3c,4,10,21		Strudelpudding
Freitag	(V) Nudeln mit 3 Käse Sauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Essig/Öl ^{2,3}a,7,8		Obst

Die Speisen unterliegen dem HACCP Konzept Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten.
G= Geflügel, R= Rind, F= Fisch, S= Schwein, V = Vegetarisch 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 illinoiesis)
- *20f*: Schalenfrüchte, namentlich: PARANÜSSE (Berthollectia 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!