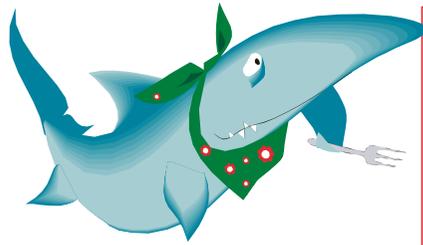


# KINDER-SPEISEPLAN

**KW: 40**  
SPEISEPLAN VOM 29.09. BIS 05.10.25



## FRISCH, GESUND UND LECKER

Wir möchten mit unserem Speiseplan dazu beitragen, dass Kinder sich gesund ernähren und Ihnen eine breite Auswahl an täglichen Gerichten zur Verfügung stellen.

- Rind • Schwein • Fisch •
- Geflügel • Wild • Lamm •
- Vegetarisch •

[A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon)  
[B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse • [C] = Eier / Eiererzeugnisse  
[D] = Fisch / Fischeerzeugnisse • [E] = Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse  
[F] = Soja / Sojaerzeugnisse • [G] = Milch / Milcherzeugnisse einsch. Lactose  
[H] = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecannuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Queenslandnuss)  
[I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse • [J] = Senf / Senferzeugnisse • [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse  
[L] = Schwefeldioxid und Sulfite • [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse  
[N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel  
4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwärzt 6 = gewachst 7 = mit Phosphat  
8 = mit Süßungsmittel(n) 9 = Aspartam-Phenylalaninquelle 10 = geschwefelt  
11 = koffeinhaltig 12 = chininhaltig

Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet.  
Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.



	A	B	C	D
<b>Montag</b> 29.09.2025	<b>Hähnchenfilet</b> mit feiner Sahnesauce dazu Nudeln und Broccoli A1,FG,I 5,9 BE	<b>Kräuterbratwurst</b> mit leckerer Sauce, Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1,I 4,5 BE	<b>Chinesisches Gemüse</b> mit Reis und zartem Hähnchenfleisch A1,F,I 7,2 BE	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis A1,C,J 7,1 BE
<b>Dienstag</b> 30.09.2025	<b>Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsauce, Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I 3,3 BE	<b>Zartes Geflügelfilet</b> „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti A1,G,I 4,9 BE	<b>Bunte Kartoffelpfanne</b> mit Blattspinat und feinem Käse überbacken A1,G,I 3,2 BE	<b>FIT-PIZZA</b> wahlweise in den Sorten Vegetaria, Margarita, Margharita-Speziale, Salami- Paprika oder Thunfisch- Zwiebeln Achtung Kälteanlieferung! Nahrungsmittel auf Anfrage
<b>Mittwoch</b> 01.10.2025	<b>Geflügelkardelle</b> mit Geflügelsauce, zartem Kaisergemüse und Reis A1,C,FG,I,1 6,3 BE	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und frischen Stampfkartoffeln A1,D,G,I 5,3 BE	<b>Chilli sin Carne</b> vegetarisches Chilli mit Reis A1,I 7,0 BE	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit zartem Rindfleisch (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1,I 4,0 BE
<b>Donnerstag</b> 02.10.2025	<b>Gebackener Seelachs</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree A1,D,G,I 5,6 BE	<b>Original Hähnchen- Döner-Fleisch</b> mit leckerer Ketchupsauce dazu Reis und Krautsalat A1,C,I,3 6,9 BE	<b>Leckerer Rinderbraten</b> mit Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelknödelchen A1,I 4,4 BE	<b>Broccoliröschen mit gerösteten Mandeln</b> in Sauce „Holländische Art“ und Petersilienkartoffeln A1,G,H,I 4,3 BE
<b>Tag der Deutschen Einheit</b> <b>Freitag</b> 03.10.2025	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag



**ROHKOST ALS  
FINGERFOOD UND  
FRISCHE SALATE  
ERHALTEN SIE AUF  
ANFRAGE.**

Neben „kindgerechten“ Menüs findet auch die traditionelle Küche in unseren Plänen ihren Platz. Wir finden dieses wichtig, da in vielen Haushalten dieses leider keine Berücksichtigung mehr findet und somit leider eine Menge Tradition und Esskultur verloren geht.

## GESUNDHEITSBEWUSST GEKOCHT:

Unsere Rezepte sind grundsätzlich salzarm erstellt. Wir verwenden als Standard Rapsöl. Gemüse wird schonend zubereitet (im Kombidämpfer gedämpft). Wir verwenden in der Küche nur Milch mit 1,5% Fettgehalt. Unser Püree wird frisch aus Kartoffeln zubereitet (kein Tütenpulver).

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Küchenteam

