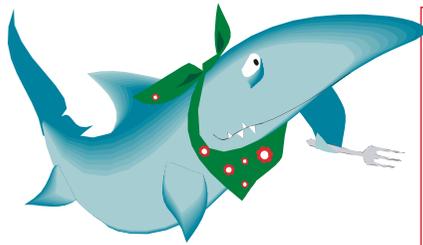


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 42
SPEISEPLAN VOM 13.10. BIS 19.10.25



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 / Lupinererzeugnisse
 [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
MONTAG 13.10.2025	Spaghetti "Bologneser Art" vom Geflügel und Rind dazu Krautsalat <small>A1, C, I, J, 2, 3, 5</small> 8,0 BE	Zarter Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und leckeren Penne Nudeln <small>A1, F, G</small> 10,8 BE	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln <small>A1, F, G, I, 5, 9</small> 6,6 BE	Herzhafte Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch (Kinder Roggenbrötchen + 0,30) <small>A1, I, 5</small> 4,2 BE
DIENSTAG 14.10.2025	Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat <small>A1, C, G, I, J, 1</small> 5,6 BE	Geflügel-Schachlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <small>A1, F, I, 3</small> 8,4 BE	Rührei mit Rahmspinat und frischen Stampfkartoffeln <small>A1, C, G, I, 5, 9</small> 3,1 BE	Hausgemachte Erbensuppe mit Geflügel Wienerchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) <small>I, 1, 2, 3</small> 4,1 BE
MITTWOCH 15.10.2025	„Gedünstetes“ Seelachsfilet dazu Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <small>A1, D, G, I, 1</small> 4,5 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirtenkäse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9</small> 4,8 BE	Geflügelfilets mit leckerer Paprika-Sahne- Sauce, Mais-Erbsengemüse und leckeren Farfalle Nudeln <small>A1, G, I, 1</small> 7,6 BE	"Hausgemachtes" Kürbiscurry mit Reis <small>A1, G, I, 5, 9</small> 7,6 BE
DONNERSTAG 16.10.2025	Rinderfrikadelle mit Kräutersauce, feinem Erbsengemüse und frischen Stampfkartoffeln <small>A1, C, G, I, 5, 9</small> 5,9 BE	Gegrillte Hähnchenkeule mit Paprikagemüse dazu leckere Gabelspaghetti <small>A1, I, 1</small> 7,6 BE	Gemüsefrikadelle mit leckerer Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>A1, A4, C, G, I, 2, 5, 9</small> 6,8 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>A1, C, G, 1</small> 6,9 BE
FREITAG 17.10.2025	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Broccoli und leckeren Fusilli Nudeln <small>A1, F, G, I</small> 6,0 BE	Geflügelbällchen mit brauner Geflügelsauce dazu Gemüseris <small>A1, C, G, I, J, 9</small> 6,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>A1, G, I, 5, 9</small> 2,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>A1, F, I</small> 5,6 BE



**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

