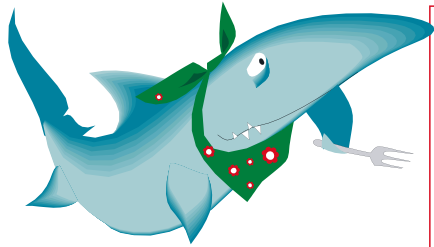


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 20
SPEISEPLAN VOM 11.5. BIS 17.5.26



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 / Krebstierzeugnisse • [C] = Eier / Eierzeugnisse
 [D] = Fisch / Fischerezeugnisse • [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
 [F] = Soja / Sojaerzeugnisse • [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschli. 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 / Lupinenerzeugnisse
 [N] = Weichtiere / Weichtierzeugnisse
 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 11.5.2026	Hähnchenfilet mit feiner Sahnesauce dazu Nudeln und Broccoli A1,F,G,I 5,9 BE	Kräuterbratwurst mit leckerer Sauce, Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1,I 4,5 BE	Chinesisches Gemüse mit Reis und zartem Hähnchenfleisch A1,F,I 7,2 BE	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis A1,C,U 7,1 BE
DIENSTAG 12.5.2026	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I 3,3 BE	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti A1,G,L,I 4,9 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken A1,G,L,I 3,2 BE	FIT-PIZZA wahlweise in den Sorten Margherita, Margherita-Speziale, Salami-Paprika oder Thunfisch-Zwiebeln Achtung Kalorienlieferung! Nährwerte auf Anfrage
MITTWOCH 13.5.2026	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, zartem Kaisergemüse und Reis A1,C,F,G,I,1 6,3 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und frischen Stampfkartoffeln A1,D,G,L,I 5,3 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I 7,0 BE	Frischer Möhreintopf mit zartem Rindfleisch (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1,I 4,0 BE
DONNERSTAG 14.5.2026	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
FREITAG 15.5.2026	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bologneser Art“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat A1,C,F,I,1,3 6,4 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,L,3 5,9 BE	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage Kinder Roggenbrötchen + 0,30 € A1,I,2,3 4,8 BE	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1,G,L,1 5,2 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

