



## 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 / Eierzeugnisse  
 [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] = Schwefeloxid und Sulfite • [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse  
 [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 = coffeinhaltig 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> 18.5.2026	<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle  A1,C,G,I,1 <b>4,6 BE</b>	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und frischen Stampfkartoffeln  A1,G,I,2,4,5,9 <b>3,2 BE</b>	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> mit Geflügelsauce, Nudeln und Romanescogemüse  A1,G,I,9 <b>3,0 BE</b>	<b>Kartoffelrösti</b> mit Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce  A1,G,I,2,5,9 <b>3,6 BE</b>
<b>DIENSTAG</b> 19.5.2026	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügelbockwurst (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)  A1,I,2,4,5 <b>3,8 BE</b>	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> mit leichter Currysauce, Mischgemüse und Reis  A1,G,I,1,4,5,9 <b>5,9 BE</b>	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Salzkartoffeln und Apfelmus  A1 <b>5,2 BE</b>	<b>Gemüsebratwurst</b> mit leckerer Tomaten-Curry-Sauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln  A1,C,F,G,I,3,5,9 <b>4,3 BE</b>
<b>MITTWOCH</b> 20.5.2026	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Hähnchenfleisch  A1,F,I,3 <b>6,1 BE</b>	<b>Seelachsfilet „Natur“</b> mit einer feinen Kerbelsauce, Zucchini und Reis  A1,D,G,I <b>5,8 BE</b>	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat  A1,C,G,I,9 <b>7,0 BE</b>	<b>Gekochte Eier</b> mit leckerem Rahmspinat und Salzkartoffeln  A1,C,G,I,5,9 <b>3,4 BE</b>
<b>DONNERSTAG</b> 21.5.2026	<b>FrISChe Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus  A1,C <b>6,3 BE</b>	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödelchen  A1,G,I,2,3,5,9 <b>4,0 BE</b>	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln  A1,C,G,I,5,9 <b>3,3 BE</b>	<b>Herzhafte Gemüsebolognese</b> mit Vollkornnudeln  A1,I <b>7,1 BE</b>
<b>FREITAG</b> 22.5.2026	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit leckerer Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat  A1,C,I,1,2,3,5 <b>7,2 BE</b>	<b>Chinesische Gemüsepfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch, dazu Bandnudeln  A1,F,I <b>6,9 BE</b>	<b>Backfischfilet vom Seelachs</b> mit fruchtiger Zitronensauce, Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln  A1,D,G,I <b>4,6 BE</b>	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat  A1,I,2,3,5 <b>9,0 BE</b>



**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

