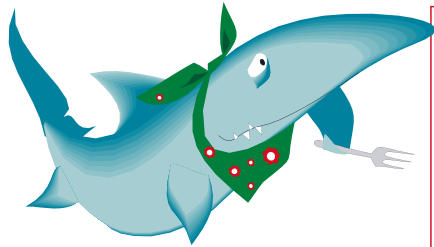


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 22
SPEISEPLAN VOM 25.5. BIS 31.5.2026



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 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] = 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
MONTAG 25.5.2026	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
DIENSTAG 26.5.2026	Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, I, J, 1 5,6 BE	Geflügel-Schashlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis A1, F, I, 3 8,4 BE	Rührei mit Rahmspinat und frischen Stampfkartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 3,1 BE	Hausgemachte Erbsensuppe mit Geflügel Wienerchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) I, 1, 2, 3 4,1 BE
MITTWOCH 27.5.2026	„Gedünstetes“ Seelachsfilet dazu Julienngemüsesauce und Salzkartoffeln A1, D, G, L1 4,5 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirtenkäse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,8 BE	Geflügelfilets mit leckerer Paprika-Sahne-Sauce, Mais-Erbsengemüse und leckeren Farfalle Nudeln A1, G, L1 7,6 BE	"Hausgemachtes" Kürbiscurry mit Reis A1, G, I, 5, 9 7,6 BE
DONNERSTAG 28.5.2026	Rinderfrikadelle mit Kräutersauce, feinem Erbsengemüse und frischen Stampfkartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 5,9 BE	Gegrillte Hähnchenkeule mit Paprikagemüse dazu leckere Gabelspaghetti A1, I, 1 7,6 BE	Gemüsefrikadelle mit leckerer Tomatensauce und Vollkornnudeln A1, A4, C, G, I, 2, 5, 9 6,8 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, 1 6,9 BE
FREITAG 29.5.2026	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Broccoli und leckeren Fusilli Nudeln A1, F, G, I 6,0 BE	Geflügelbällchen mit brauner Geflügelsauce dazu Gemüseris A1, C, G, I, J, 9 6,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1, G, I, 5, 9 2,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1, F, I 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

