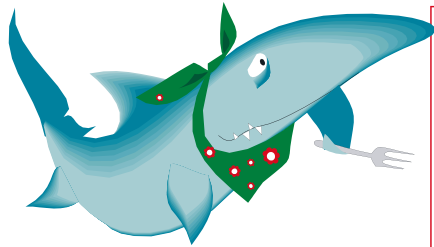


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 23
SPEISEPLAN VOM 1.6. BIS 7.6.2026



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 einschl. 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 = 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 1.6.2026	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce vom Geflügel und Rind, dazu Käsemakkaroni <small>A1, G, I, S, 9</small> 5,9 BE	Geflügelsteak mit feiner Sauce, Mischgemüse und Langkornreis <small>A1, F, G, L1</small> 6,6 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>A1, C, G, I, S, 9</small> 3,2 BE	Frischer Rindfleischsuppentopf mit frischem Gemüse <small>A1, I, S</small> 2,9 BE <small>(Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)</small>
DIENSTAG 2.6.2026	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>A1, G, I, 3</small> 6,7 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Bohnen, Kartoffeln und Geflügel Bockwurst <small>A1, I, 2, 3</small> 2,9 BE <small>(Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)</small>	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur <small>A1, C, G, I, S, 9</small> 7,3 BE	Frisches Salatbuffet Bunte Salatmischung, Tomatenwürfel, Mais, Möhrenwürfel, Gurkenhalbmonde, Joghurt dressing und 2 Stück Mozzarella sticks paniert (kalt) <small>A1, I, 1</small> auf Anfrage
MITTWOCH 3.6.2026	Hähnchenfrikadelle mit Geflügelsauce, Kohlrabi und Reis <small>A1, C, F, G, I, J, 1</small> 5,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>A1, C, G</small> 8,6 BE	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini Salat <small>A1, C, F, G, I, 3, S, 9</small> 7,1 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <small>A1, C, I, J, 5</small> 4,1 BE <small>(Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)</small>
DONNERSTAG 4.6.2026	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
FREITAG 5.6.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>A1, C</small> 6,8 BE	Gebackener Fleischkäse mit Spinat und Stampfkartoffeln <small>A1, G, I, 2, 4, 5, 9</small> 3,9 BE	Paniertes Seelachsfilet mit milder Senfsauce, dazu Pariser Karotten und Reis <small>A1, D, G, I, J, 1</small> 7,1 BE	Champignons „a la Creme“ mit kleinen Bandnudeln <small>A1, G, L1</small> 6,7 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

