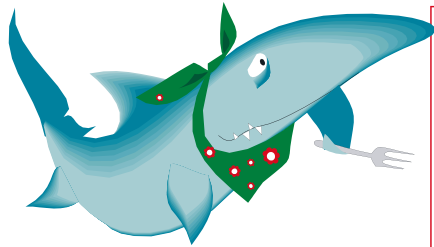


# KINDER-SPEISEPLAN

**KW: 24**  
SPEISEPLAN VOM 8.6. BIS 14.6.2026



## 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 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
<b>MONTAG</b> 8.6.2026	<b>Mini-Hacksteaks</b> mit Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree A1, C, I, J, 5 <b>3,9 BE</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti A1, F, G, I <b>6,5 BE</b>	<b>Maultaschen "Vegetarisch"</b> mit heller Sahnesauce, geriebenem Käse und Gurkensalat A1, C, G, I, 1, 5, 9 <b>7,7 BE</b>	<b>Spaghetti "Bologneser Art"</b> vom Geflügel und Rind, dazu Gurkensalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 <b>6,7 BE</b>
<b>DIENSTAG</b> 9.6.2026	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind mit leichter Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat A1, C, J <b>? BE</b>	<b>"Rheinischer" Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße A1, G, I, 3 <b>5,4 BE</b>	<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree A1, F, G, I, 5, 9 <b>3,6 BE</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, I, 5 <b>2,9 BE</b>
<b>MITTWOCH</b> 10.6.2026	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit buntem Gemüse (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, I <b>5,0 BE</b>	<b>Fischstäbchen</b> mit leckerer Tomatensauce dazu frische Stampfkartoffeln A1, D, G, I, 5, 9 <b>5,0 BE</b>	<b>Drillinge mit Schale</b> dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat G, 9 <b>4,8 BE</b>	<b>Leckerer Erbseneintopf</b> mit Bockwurstchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) G, I, J, 1, 3 <b>4,0 BE</b>
<b>DONNERSTAG</b> 11.6.2026	<b>Geflügel-Schashlikpfanne</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1, F, I, 3 <b>6,9 BE</b>	<b>Seelachs im Backteig</b> mit feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, D, G, I, 1 <b>3,0 BE</b>	<b>Kräuterseitling "Schnitzel"</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüseris A1, C, G, I, 1 <b>6,4 BE</b>	<b>Frikadelle</b> mit Nudelsalat Achtung! Kaltgericht! A1, C, G, I, J, 1, 3 <b>4,3 BE</b>
<b>FREITAG</b> 12.6.2026	<b>Gekochte Eier</b> mit leichter Senfsauce, Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat A1, C, G, I, J, 5, 9 <b>3,8 BE</b>	<b>Hähnchenfleisch süß sauer</b> mit Chinagemüse und leckeren Bandnudeln A1, F, I <b>7,1 BE</b>	<b>Hoki (Seehecht) Fischfilet</b> paniert, mit leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln A1, D, G, I, 5, 9 <b>5,3 BE</b>	<b>Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf</b> mit Käse überbacken A1, G, I, 5, 9 <b>4,6 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

