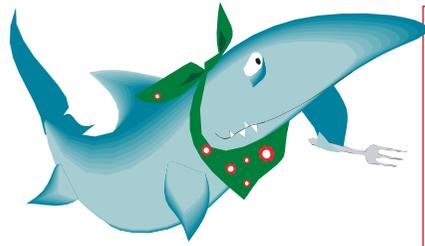


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 21
SPEISEPLAN VOM 19.05. BIS 25.05.25



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 / Eiererzeugnisse
 [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] = Schwefeldioxid und Sulfite • [M] = Lupinen / Lupinererzeugnisse
 [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 19.05.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1,C,G,I,J,1 5,7 BE	Rinderfrikadelle mit Kräutersauce, Mischgemüse und frischen Stampfkartoffeln A1,C,G,I,5,9 3,7 BE	Penne mit Hähnchenbrust, leckerer Sahnesauce und Broccoli, mit Käse überbacken A1,F,G,I,5,9 9,4 BE	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln A1,I,3,5 6,6 BE
DIENSTAG 20.05.2025	Frisches Salatbuffet Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, bunte Blattsalate, Dressing und 1 Dino Chicken Nugget (kalt) C,D,G,I,1,3 4,2 BE	Hähncheninnenfilets mit Geflügelsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,G,I 4,6 BE	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis A1,F,I 2,5 BE	Linseneintopf mit Geflügel Bockwurst (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1,I,2,4,5 4,2 BE
MITTWOCH 21.05.2025	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis A1,G,I,1 5,2 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree A1,G,I,5,9 4,1 BE	Frischer Möhreintopf mit Geflügelkräuterbällchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1,C,F,I,1 4,1 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G,9 8,6 BE
DONNERSTAG 22.05.2025	Original Hähnchen-Döner-Fleisch mit leckerer Ketchupsauce dazu Reis und Krautsalat A1,C,J,2,3,5 6,8 BE	Leckerer Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl A1,5 5,2 BE	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce dazu Gemüserais A1,C,F,G,I,5,9 5,7 BE	Kürbis-Hähncheneintopf mit frischem Kürbis, Gemüse und Kartoffelstücken A1,1 5,2 BE
FREITAG 23.05.2025	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti A1,G,I 6,3 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat A1,C,D,G,I,1,3 5,3 BE	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat A1,1 7,2 BE	Porree-Eintopf mit hausgemachter Geflügelrikadelle A1,C,F,G,I,1,5,9 3,6 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

