



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 (A) = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridbrotmehl
[B] = Krebstiere / Krebstierzergüsse - [C] = Eier / Eierschalen
[D] = Fisch / Fischzergüsse - [E] = Erdnüsse / Erdnusszergüsse
[F] = Soja / Sojaerzergüsse - [G] = Milch / Milchzergüsse einschl. Lactose
[H] = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecanuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Quercus/Ährnuss)
[I] = Sojalein / Sojaleinergüsse - [J] = Senf / Senfzergüsse - [K] = Sesam / Sesamzergüsse
[L] = Schwefeldioxid und Sulfite - [M] = Lupinen / Lupinenzergüsse
[N] = Weichtiere / Weichtierzergüsse
1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwärtzt 6 = gewaschen 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.

KINDER-SPEISEPLAN

KW: 24
SPEISEPLAN VOM 09.06. BIS 15.06.25



**ROHKOST ALS
FINGERFOOD UND
FRISCHE SALATE
ERHALTEN SIE AUF
ANFRAGE.**

	A	B	C	D
PFINGSTMONTAG 09.06.2025	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
DIENSTAG 10.06.2025	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>ALB</small> 3,3 BE	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti <small>ALB1</small> 4,9 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <small>ALB1</small> 3,2 BE	FIT-PIZZA wahlweise in den Sorten Vegetaria, Margharita, Margharita-Speziale, Salami-Paprika oder Thunfisch-Zwiebeln <small>ALB1</small> <small>ALB1</small> <small>Achtung: keine Lieferung! Näheres auf Anfrage</small>
MITTWOCH 11.06.2025	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, zartem Kaisergemüse und Reis <small>ALCBFAL1</small> 6,3 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und frischen Stampfkartoffeln <small>ALDAB1</small> 5,3 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chili mit Reis <small>ALB</small> 7,0 BE	Frischer Möhreintopf mit zartem Rindfleisch (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) <small>ALB1</small> 4,0 BE
DONNERSTAG 12.06.2025	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree <small>ALDB1</small> 5,6 BE	Original Hähnchen-Döner-Fleisch mit leckerer Ketchupsauce dazu Reis und Krautsalat <small>ALCJ13</small> 6,9 BE	Leckerer Rinderbraten mit Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelknödelchen <small>ALB</small> 4,4 BE	Broccoliroschen mit gerösteten Mandeln in Sauce „Holländische Art“ und Petersilienkartoffeln <small>ALB1D</small> 4,3 BE
FREITAG 13.06.2025	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bologneser Art" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat <small>ALCBL13</small> 6,4 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>ALB3</small> 5,9 BE	Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis) <small>ALB1</small> 5,2 BE	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwürstlinge <small>ALLB3</small> 4,8 BE

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

