



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 AT = Hybridstämme davon)
 (B) = Krebstiere / Krebsstörergattungen • (C) = Eier / Eierschalen
 (D) = Fisch / Fische / Fischereierzeugnisse • (E) = Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse
 (F) = Soja / Sojaerzeugnisse • (G) = Milch / Milchzuckererzeugnisse • Lactose
 (H) = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecannuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Quersamendnuss)
 (I) = Sellerie / Sellerieerzeugnisse • (J) = Senf / Senferzeugnisse • (K) = Sesam / Sesamerzeugnisse
 (L) = Schwefeldioxid und Sulfite • (M) = Lupinen / Lupinenerzeugnisse
 (N) = Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse
 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 glutenhaltigen Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet.
 Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

KINDER-SPEISEPLAN

KW: 25
SPEISEPLAN VOM 16.06. BIS 22.06.25



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

	A	B	C	D
MONTAG 21.04.2025	Rinderfrikadelle mit Pfefferrahmsauce, Rotkohl und leckeren Spätzle A1,G,11 5,9 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und frischen Stampfkartoffeln A1,G,12,4,9 3,2 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet mit Geflügelsauce, Nudeln und Romanescogemüse A1,G,1,9 3,0 BE	Kartoffelrösti mit Blattspinat und Gorgonzolakesauce A1,G,1,2,5,9 3,6 BE
DIENTAG 22.04.2025	Linseintopf mit Geflügellockwurst (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1,1,2,4,5 3,8 BE	Geflügelkräuterbällchen mit leichter Currysauce, Mischgemüse und Reis A1,C,G,1,1,5,9 5,9 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus A1 5,2 BE	Gemüsebratwurst mit leckerer Tomaten-Curry- Sauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,E,G,1,3,5,9 4,3 BE
MITTWOCH 23.04.2025	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch A1,F,1,3 6,1 BE	Seelachsfilet „Natur“ mit einer feinen Kerbelsauce, Zucchiniemüse und Reis A1,D,G,11 5,8 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrrensalat A1,C,G,1,9 7,0 BE	Gekochte Eier mit leckerem Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,1,5,9 3,4 BE
FRONLEICHNAM 24.04.2025	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
FREITAG 25.04.2025	Geflügel-Currywurst mit leckerer Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat A1,G,1,2,3,5 7,2 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch A1,F,3 6,9 BE	Bachfischfilet vom Seelachs mit fruchtiger Zitronensauce, Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1,D,G,11 4,6 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1,1,2,3,5 9,0 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



DORTMUNDER MENÜSERVICE

Alter Hellweg 140 · 44379 Dortmund
 Tel.: 0231 – 96 330 90 · Fax: 0231 – 96 330 950
 E-Mail: info@do-ms.de · Web: www.do-ms.de