



## 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] = Schwefeldioxid 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 9.3.2026</b>	<b>„Panieretes“ Seelachsfilet</b> mit Erbsensauce und Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis  A1, D, G, I, 9 <b>5,3 BE</b>	<b>Asiatisches Wockgemüse</b> mit Asia Nudeln  A1, F, J <b>8,2 BE</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage  (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, I <b>3,0 BE</b>	<b>Pizzafrikadelle</b> (Geflügelfrikadelle mit Käse überbacken) dazu Kartoffelsalat  (Achtung! Kaltgericht) A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 <b>3,4 BE</b>
<b>DIENSTAG 10.3.2026</b>	<b>Geflügelgulasch</b> mit Möhregemüse und Fusilli Nudeln  A1, F, G, J <b>6,3 BE</b>	<b>Nudelaufauf</b> mit Broccoli und Hackfleisch  A1, G, I, 5, 9 <b>9,3 BE</b>	<b>Eieromelette</b> mit feinem Blattspinat und frischen Stampfkartoffeln  A1, C, G, I, 5, 9 <b>2,9 BE</b>	<b>Frische Wirsing- Rinderhack-Pfanne</b> dazu Salzkartoffeln  A1, G, I, 5, 9 <b>3,7 BE</b>
<b>MITTWOCH 11.3.2026</b>	<b>Geflügelschnitzel</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln  A1, G, J <b>5,2 BE</b>	<b>Cevapcici vom Rind</b> mit hausgemachten Djuwetschreis und pikantem Krautsalat  A1, C, I, J, 2, 3, 5 <b>5,3 BE</b>	<b>Seelachsfilet im Backteig</b> mit Buttersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat  A1, D, G, I <b>5,6 BE</b>	<b>Klassischer Makkaroniaufauf</b> mit fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce und mit Käse überbacken  A1, G, I, 5, 9 <b>7,7 BE</b>
<b>DONNERSTAG 12.3.2026</b>	<b>Seelachsfilet „Naturell“</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln  A1, D, G, I <b>3,6 BE</b>	<b>Berliner Currywurst</b> mit leckerer Curry-Ketchup-Sauce, Reis und Gurkensalat  A1, C, I, J, 2, 3, 4, 5 <b>6,6 BE</b>	<b>Farfalle</b> mit leckerer Käse-Spinat-Sauce  A1, G, I, 5, 9 <b>6,5 BE</b>	<b>Frisches Salatbuffet</b> Gurke, Tomate, Paprika, Gyros, Mais, Dressing, 1 Stck. Fladenbrot  (Aufpreis 0,80 € p. Kind) I, A, C, E
<b>FREITAG 13.3.2026</b>	<b>Leckeres Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat  A1, C, G, J, I, 1, 3 <b>7,8 BE</b>	<b>Panieretes Schollenfilet</b> mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat  A1, C, D, G, I, J, 1, 3 <b>3,5 BE</b>	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchini-gemüse und frischen Stampfkartoffeln  A1, G, I, 4, 5, 9 <b>5,0 BE</b>	<b>Italienischer Gemüseintopf</b> mit Ratatouille Mix  (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, I, 5 <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

