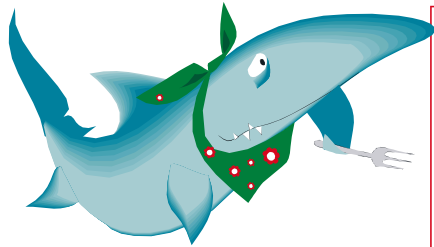


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 09
SPEISEPLAN VOM 24.02. BIS 02.03.25



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 / 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
MONTAG 24.03.2025	Rinderrikadelle mit Pfefferrahmsauce, Rotkohl und leckeren Spätzle <small>A1,C,G,I</small> 5,9 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und frischen Stampfkartoffeln <small>A1,G,I,2,4,5,9</small> 3,2 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet mit Geflügelsauce, Nudeln und Romanescogemüse <small>A1,G,I,9</small> 3,0 BE	Kartoffelrösti mit Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <small>A1,G,I,2,5,9</small> 3,6 BE
DIENSTAG 25.03.2025	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) <small>A1,I,2,4,5</small> 3,8 BE	Geflügelkräuterbällchen mit leichter Currysauce, Mischgemüse und Reis <small>A1,C,G,I,J,5,9</small> 5,9 BE	„Leckerer“ Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus <small>A1</small> 7,5 BE	Gemüsebratwurst mit leckerer Tomaten-Curry-Sauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,F,G,I,3,5,9</small> 4,3 BE
MITTWOCH 26.03.2025	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch <small>A1,F,I,3</small> 6,1 BE	Seelachsfilet „Natur“ mit einer feinen Kerbelsauce, Zucchiniemüse und Reis <small>A1,D,G,I</small> 5,8 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <small>A1,C,G,I,9</small> 7,0 BE	Gekochte Eier mit leckerem Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,5,9</small> 3,4 BE
DONNERSTAG 27.03.2025	FrISChe Reibekuchen mit frischem „hausgemachten“ Apfelmus <small>A1,C</small> 7,7 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelnödelchen <small>A1,G,I,2,3,5,9</small> 4,0 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,5,9</small> 3,3 BE	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <small>A1,I</small> 7,1 BE
FREITAG 28.03.2025	Geflügel-Currywurst mit leckerer Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <small>A1,C,I,J,2,3,5</small> 7,2 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <small>A1,F,I,3</small> 6,9 BE	Bachfischfilet vom Seelachs mit fruchtiger Zitronensauce, Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <small>A1,D,G,I</small> 4,6 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <small>A1,I,J,2,3,5</small> 9,0 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

