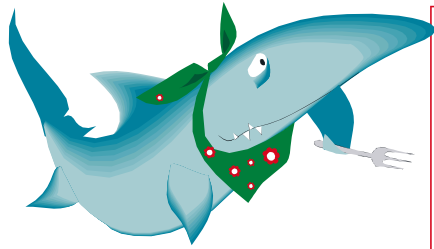


# KINDER-SPEISEPLAN

**KW: 11**  
SPEISEPLAN VOM 10.03. BIS 16.03.25



## 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
<b>MONTAG</b> 10.03.2025	<b>"Makkaroni al Forno"</b> Hackfleischsauce vom Geflügel und Rind, dazu Käsemakkaroni A1, G, I, 5, 9 <b>5,9 BE</b>	<b>Geflügelsteak</b> mit feiner Sauce, Mischgemüse und Langkorreis A1, F, G, L1 <b>6,6 BE</b>	<b>Klassisches Eieromelette</b> mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 <b>3,2 BE</b>	<b>Frischer Rindfleischsuppentopf</b> mit frischem Gemüse (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, I, 5 <b>2,9 BE</b>
<b>DIENSTAG</b> 11.03.2025	<b>Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1, G, I, 3 <b>6,7 BE</b>	<b>Frischer Markteintopf</b> mit Möhren, Bohnen, Kartoffeln und Geflügel Bockwurst (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, I, 2, 3 <b>2,9 BE</b>	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit Käselauchsauce und Bulgur A1, C, G, I, 5, 9 <b>7,3 BE</b>	<b>Frisches Salatbuffet</b> Bunte Salatmischung, Tomatenwürfel, Mais, Möhrenwürfel, Gurkenhalbmönde, Joghurt dressing und 2 Stück Mozzarella sticks paniert (kalt) A1, I, 1 <b>BE auf Anfrage</b>
<b>MITTWOCH</b> 12.03.2025	<b>Hähnchenfrikadelle</b> mit Geflügelsauce, Kohlrabi und Reis A1, C, F, G, L, J1 <b>5,9 BE</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott A1, C, G <b>8,6 BE</b>	<b>Vegetarische Currywurst</b> mit Reis und Zucchini Salat A1, C, F, G, I, 3, 5, 9 <b>7,1 BE</b>	<b>Leckerer Möhreintopf</b> mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, C, I, J, 5 <b>4,1 BE</b>
<b>DONNERSTAG</b> 13.03.2025	<b>Hähnchen Hackbraten</b> in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis A1, C, G, I, J, 5, 9 <b>5,9 BE</b>	<b>Hähnchenfiletstreifen</b> mit Pilzrahmsauce dazu Spätzle A1, C, G, I, 5, 9 <b>5,0 BE</b>	<b>Bunte Nudeln</b> mit Brokkoli - Gemüsesauce A1, G, I, 5, 9 <b>5,9 BE</b>	<b>FIT-PIZZA</b> wahlweise in den Sorten Vegetaria, Margarita, Margarita-Speziale, Salami-Paprika oder Thunfisch-Zwiebeln Achtung Kalorienlieferung! Nährwerte auf Anfrage
<b>FREITAG</b> 14.03.2025	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus A1, C <b>6,8 BE</b>	<b>Gebackener Fleischkäse</b> mit Spinat und Stampfkartoffeln A1, G, I, 2, 4, 5, 9 <b>3,9 BE</b>	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit milder Senfsauce, dazu Pariser Karotten und Reis A1, D, G, L, J1 <b>7,1 BE</b>	<b>Spitzkohlgemüse</b> mit Rinderfrikadelle A1, C, I1 <b>4,3 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

