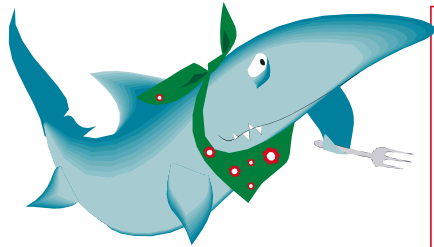


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 46
SPEISEPLAN VOM 11.11. BIS 17.11.24



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] = 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
MONTAG 11.11.2024	Spaghetti "Bologneser Art" vom Geflügel und Rind dazu Krautsalat <small>A1,C,F,I,J,1,3</small> 8,0 BE	Zarter Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln <small>A1,F,G,I</small> 4,6 BE	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln <small>A1,F,G,I,1</small> 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch (Kinder Roggenbrötchen + 0,30) <small>A1,I,1</small> 4,2 BE
DIENSTAG 12.11.2024	Hausgemachte Erbsensuppe mit Geflügel Wienerchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) <small>I,1,2,3</small> 4,1 BE	Geflügel-Schachlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <small>A1,F,I</small> 8,4 BE	Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat <small>A1,C,G,I,J,1</small> 5,8 BE	Rührei mit Rahmspinat und frischen Stampfkartoffeln <small>A1,C,G,I,1</small> 3,1 BE
MITTWOCH 13.11.2024	Fischfilet (gedünstet) dazu Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <small>A1,D,G,I,1</small> 4,2 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirtenkäse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>A1,C,G,I,J,1,3</small> 4,8 BE	Geflügelfilets mit leckerer Paprika-Sahne-Sauce, Mais- Erbsengemüse und Butterreis <small>A1,G,I,1</small> 6,8 BE	"Hausgemachtes" Kürbiscurry mit Reis <small>A1,G,I,1</small> 7,6 BE
DONNERSTAG 14.11.2024	Rinderfrikadelle mit Kräutersauce, feinem Erbsengemüse und frischen Stampfkartoffeln <small>A1,C,G,I,1</small> 5,9 BE	Gegrillte Hähnchenkeule mit Paprikagemüse dazu Kartoffeln <small>A1,I,1</small> 4,3 BE	Gemüsefrikadelle mit leckerer Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>A1,A1,C,G,I,1,3</small> 6,8 BE	Grünkohlgemüseintopf mit Geflügelwürstlchen <small>A1,I,J,1,2,3</small> 0,6 BE
FREITAG 15.11.2024	Putenbraten mit Geflügelsauce, feinem Rübegemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I</small> BE	Geflügelbällchen mit brauner Geflügelsauce dazu Gemüseris <small>A1,C,F,G,I,J</small> 6,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>A1,G,I,1</small> 2,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>A1,F,I</small> 5,6 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

