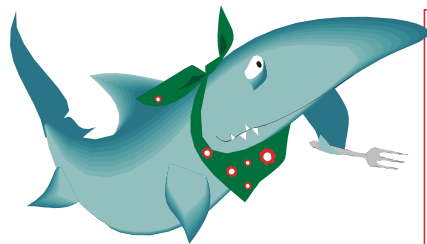


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 49
SPEISEPLAN VOM 30.11. - 06.12.2026



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 / Eiererzeugnisse
 [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 / Lupinererzeugnisse
 [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 = koffeinhaltig 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 30.11.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat AC, G, I, J, 5, 9 4,9 BE	Rinderfrikadelle mit Kräutersauce, Mischgemüse und frischen Stampfkartoffeln A1, C, G, I, J, 5, 9 4,6 BE	Penne mit Hähnchenbrust, leckerer Sahnesauce und Brokkoli mit Käse überbacken A1, F, G, I, 5, 9 6,8 BE	Italienisches Gemüseragout mit Vollkornnudeln A1, I, 3, 5 7,1 BE
DIENTAG 01.12.2026	Hähnchenininnenfilets mit Geflügelsauce dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 4,6 BE	Frisches Salatbuffet Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, bunte Blattsalate, Dressing und 1 Dino Chicken Nugget (kalt) A1, I, 2, 3, 4 8,0 BE	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis A1, F, J 7,8 BE	Linseneintopf mit Geflügel-Bockwurst (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, A2, I, 2, 4, 5 4,5 BE
MITTWOCH 02.12.2026	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfeln dazu Petersilienkartoffeln C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 5,4 BE	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkorreis A1, I, 5 5,6 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree A1, G, I, 5, 9 3,0 BE	Frischer Möhreineintopf mit Geflügelkräuterbällchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, A2, C, I, J, 5 6,2 BE
DONNERSTAG 03.12.2026	Original Hähnchen-Döner-Fleisch mit leckerer Ketchupsauce dazu Reis und Krautsalat A1, C, J, 2, 3, 5 8,6 BE	Leckerer Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl A1, C, 3, 5 6,0 BE	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce dazu Gemüseris A1, C, G, I, 5, 9 5,9 BE	Kürbis-Hähncheneintopf mit frischem Kürbis, Gemüse und Kartoffelstücken A1, I 5,1 BE
FREITAG 04.12.2026	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti A1, G, I, 9 6,3 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat A1, C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 6,0 BE	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat A1, I 7,6 BE	Porree-Eintopf mit hausgemachter Geflügelrikadelle A1, C, G, I, J, 5, 9 5,2 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

Dortmunder Menüservice e.K.
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

