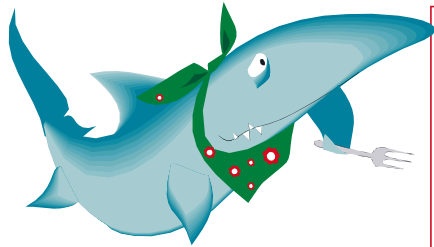


# KINDER-SPEISEPLAN

**KW: 39**  
SPEISEPLAN VOM 23.09. BIS 29.09.24



## 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 / Eiererzeugnisse  
 [D] = Fisch / Fischereierzeugnisse • [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

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> 23.09.2024	<b>"Makkaroni al Forno"</b> Hackfleischsauce vom Geflügel und Rind, dazu Käsemakkaroni <small>A1, G, I, 5, 9</small> <b>5,9 BE</b>	<b>Geflügelsteak</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und frischen Stampfkartoffeln <small>A1, G, I, 5, 9</small> <b>3,3 BE</b>	<b>Klassisches Eieromelette</b> mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>A1, C, G, I, 5, 9</small> <b>3,2 BE</b>	<b>Frischer Rindfleischsuppentopf</b> mit frischem Gemüse <small>(Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)</small> <small>A1, I, 5</small> <b>2,9 BE</b>
<b>DIENSTAG</b> 24.09.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>1, G, I, 2, 9</small> <b>6,7 BE</b>	<b>Frischer Markteintopf</b> mit Möhren, Bohnen, Kartoffeln und Geflügel Bockwurst <small>(Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)</small> <small>A1, I, 2, 4, 5</small> <b>2,9 BE</b>	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit Käselasauce und Bulgur <small>A1, C, G, I, 5, 9</small> <b>7,3 BE</b>	<b>Frisches Salatbuffet</b> Bunte Salatmischung, Tomatenwürfel, Mais, Möhrenwürfel, Gurkenhalbmonde, Joghurdressing und 2 Stück Goudaherzen paniert (kalt) <small>A1, I, 1</small>
<b>MITTWOCH</b> 25.09.2024	<b>Hähnchenfrikadelle</b> mit Geflügelsauce, Kohlrabi und Salzkartoffeln <small>A1, C, G, I, 4, 5, 9</small> <b>3,6 BE</b>	<b>Vegetarische Currywurst</b> mit Reis und Zucchini Salat <small>A1, C, F, G, I, 3, 5, 9</small> <b>7,1 BE</b>	<b>Leckerer Möhreintopf</b> mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <small>(Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)</small> <small>A1, C, I, 4, 5</small> <b>4,1 BE</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott <small>A1, G, 5, 9</small> <b>10,4 BE</b>
<b>DONNERSTAG</b> 26.09.2024	<b>Hähnchen Hackbraten</b> in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <small>A1, C, G, I, 4, 5, 9</small> <b>5,9 BE</b>	<b>Hähnchenfiletstreifen</b> mit Pilzrahmsauce dazu Spätzle <small>A1, C, G, I, 5, 9</small> <b>5,0 BE</b>	<b>Bunte Nudeln</b> mit Brokkoli - Gemüsesauce <small>A1, G, I, 5, 9</small> <b>5,9 BE</b>	<b>FIT-PIZZA</b> wahlweise in den Sorten Vegetaria, Margarita, Margarita-Speziale, Salami-Paprika oder Thunfisch-Zwiebeln <small>Achtung Kalorienlieferung! Nährwerte auf Anfrage</small> 
<b>FREITAG</b> 27.09.2024	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus <small>A1, C</small> <b>6,8 BE</b>	<b>Gebackener Fleischkäse</b> mit Spinat und Stampfkartoffeln <small>A1, G, I, 2, 4, 5, 9</small> <b>3,9 BE</b>	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet</b> natur mit milder Sensauce, Pariser Karotten und Kartoffeln <small>A1, D, G, I, 4, 5, 9</small> <b>3,9 BE</b>	<b>Champignons "a la Creme"</b> mit grünen Nudeln <small>A1, G, I, 5, 9</small> <b>5,9 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

