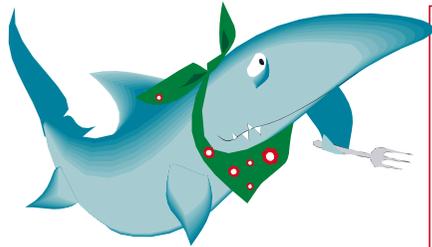


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 41
SPEISEPLAN VOM 07.10. BIS 13.10.2024



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 / Weichtiereerzeugnisse

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 07.10.2024	Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 5,0 BE	Rinderfrikadelle mit Kräutersauce, Mischgemüse und frischen Stampfkartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 3,7 BE	Penne mit Hähnchenbrust, leckerer Sahnesauce und Broccoli, mit Käse überbacken A1, F, G, I, 5, 9 9,4 BE	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln A1, I, 3, 5 6,6 BE
Dienstag 08.10.2024	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1, G, I, 3, 5, 9 3,3 BE	Leckerer Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti A1, I, 2, 3, 4 5,7 BE	Gebratenes Gemüse mit Currysauce und Langkornreis A1, F, I, 3 9,1 BE	Linseneintopf mit Geflügel Bockwurst (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, I, 2, 4, 5 4,2 BE
Mittwoch 09.10.2024	Frisches Salatbuffet Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, bunte Blattsalate, Dressing und 1 Dino Chicken Nugget (kalt) C, D, G, J, 1, 3 4,2 BE	Geflügel Bratwurst mit feiner Thymiansauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, I, 5 4,2 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree A1, G, I, 5, 9 4,1 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1, C, G, 9 8,6 BE
Donnerstag 10.10.2024	Original Hähnchen-Döner-Fleisch mit leckerer Ketchupsauce dazu Reis und Krautsalat A1, C, J, 2, 3, 5 6,8 BE	Leckerer Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl A1, 5 5,2 BE	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce dazu Gemüserais A1, C, F, G, I, 5, 9 5,7 BE	Kürbis-Hähncheneintopf mit frischem Kürbis, Gemüse und Kartoffelstücken A1, I 5,2 BE
Freitag 11.10.2024	Leckerer Gulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln A1, I, 3 5,5 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat A1, C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 5,8 BE	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat A1, I 7,2 BE	Porree-Eintopf mit hausgemachter Geflügelfrikadelle A1, C, F, G, I, J, 5, 9 3,6 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

