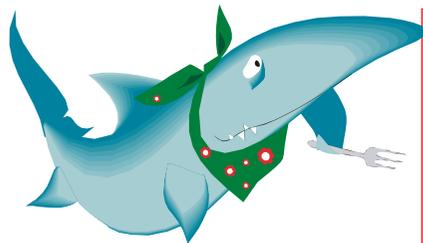


# KINDER-SPEISEPLAN

**KW: 32**  
SPEISEPLAN VOM 04.08. BIS 10.08.25



## 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 / Fischerzeugnisse • [E] = Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse  
[F] = Soja / Sojaerzeugnisse • [G] = Milch / Milcherzeugnisse einsch. 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 / Lupinerzeugnisse  
[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
<b>Montag</b> 04.08.2025	<b>Hähnchenfilet</b> mit feiner Sahnesauce dazu Nudeln und Broccoli  A1,F,G,L1 <b>5,9 BE</b>	<b>Kräuterbratwurst</b> mit leckerer Sauce, Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln  A1,I <b>4,5 BE</b>	<b>Chinesisches Gemüse</b> mit Reis und zartem Hähnchenfleisch  A1,F,J <b>7,2 BE</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis  A1,C,J <b>7,1 BE</b>
<b>Dienstag</b> 05.08.2025	<b>Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsauce, Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln  A1,G,I <b>3,3 BE</b>	<b>Zartes Geflügelfilet</b> „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti  A1,G,L1 <b>4,9 BE</b>	<b>Bunte Kartoffelpfanne</b> mit Blattspinat und feinem Käse überbacken  A1,G,L1 <b>3,2 BE</b>	<b>FIT-PIZZA</b> wahlweise in den Sorten Vegetaria, Margharita, Margharita-Speziale, Salami- Paprika oder Thunfisch- Zwiebeln  Achtung Kälteanlieferung! Nährwerte auf Anfrage
<b>Mittwoch</b> 06.08.2025	<b>Geflügelkardelle</b> mit Geflügelsauce, zartem Kaisergemüse und Reis  A1,C,F,G,L1 <b>6,3 BE</b>	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und frischen Stampfkartoffeln  A1,D,G,L1 <b>5,3 BE</b>	<b>Chilli sin Carne</b> vegetarisches Chilli mit Reis  A1,I <b>7,0 BE</b>	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit zartem Rindfleisch  (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)  A1,I <b>4,0 BE</b>
<b>Donnerstag</b> 07.08.2025	<b>Gebackener Seelachs</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree  A1,D,G,L1 <b>5,6 BE</b>	<b>Original Hähnchen- Döner-Fleisch</b> mit leckerer Ketchupsauce dazu Reis und Krautsalat  A1,C,I,3 <b>6,9 BE</b>	<b>Leckerer Rinderbraten</b> mit Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelknödelchen  A1,I <b>4,4 BE</b>	<b>Broccoliröschen mit gerösteten Mandeln</b> in Sauce „Holländische Art“ und Petersilienkartoffeln  A1,G,H,I <b>4,3 BE</b>
<b>Freitag</b> 08.08.2025	<b>Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bologneser Art"</b> vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat  A1,C,F,I,1,3 <b>6,4 BE</b>	<b>Buntes Hühnerfriskassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis  A1,G,I,3 <b>5,9 BE</b>	<b>Leckerer Paprikagemüse</b> mit Risotto (Reis)  A1,G,L1 <b>5,2 BE</b>	<b>Frischer Sommereintopf</b> mit Geflügelwursteinlage  A1,I,2,3 <b>4,8 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

