



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 = Kammel oder A7 = Hybridstämme davon]
[B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse • [C] = Eier / Eiererzeugnisse
[D] = Fisch / Fischerezeugnisse • [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
[F] = Soja / Sojamerzeugnisse • [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
[H] = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecannuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Queenstandnuss)
[I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse • [J] = Senf / Senferzeugnisse • [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse
[L] = Schwefelkohldioxid 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-Phenylalaninquinol 10 = geschwefelt
11 = cofeinhaltig 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.



KINDER-SPEISEPLAN

KW: 6
SPEISEPLAN VOM 2.2. BIS 8.2.2026

	A	B	C	D
MONTAG 2.2.2026	Spaghetti "Bologneser Art" vom Geflügel und Rind dazu Krautsalat  A1, C, I, J, 2, 3, 5 8,0 BE	Zarter Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und leckeren Penne Nudeln  A1, F, G 10,8 BE	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln  A1, F, G, I, 5, 9 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch (Kinder Roggenbrötchen + 0,30)  A1, I, 5 4,2 BE
DIENSTAG 3.2.2026	Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat  A1, C, G, I, J, 1 5,6 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis  A1, F, I, 3 8,4 BE	Rührei mit Rahmspinat und frischen Stampfkartoffeln  A1, C, G, I, 5, 9 3,1 BE	Hausgemachte Erbsensuppe mit Geflügel Wienerchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30)  I, 1, 2, 3 4,1 BE
MITTWOCH 4.2.2026	„Gedünstetes“ Seelachsfilet dazu Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln  A1, D, G, I 4,5 BE	„Bifteki“ Griechischer Hackbraten mit Hirtenkäse dazu Tomatenreis und Krautsalat  A1, C, G, I, 4, 2, 3, 5, 9 4,8 BE	Geflügelfilets mit leckerer Paprika-Sahne-Sauce, Mais-Erbengemüse und leckeren Farfalle Nudeln  A1, G, I 7,6 BE	„Hausgemachtes“ Kürbiscurry mit Reis  A1, G, I, 5, 9 7,6 BE
DONNERSTAG 5.2.2026	Rinderfrikadelle mit Kräutersauce, feinem Erbsengemüse und frischen Stampfkartoffeln  A1, C, G, I, 5, 9 5,9 BE	Gegrillte Hähnchenkeule mit Paprikagemüse dazu leckere Gabelspaghetti  A1, I, 1 7,6 BE	Gemüsefrikadelle mit leckerer Tomatensauce und Vollkornnudeln  A1, M, C, G, I, 2, 5, 9 6,8 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1, C, G, I 6,9 BE
FREITAG 6.2.2026	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Broccoli und leckeren Fusilli Nudeln  A1, F, G, I 6,0 BE	Geflügelbällchen mit brauner Geflügelsauce dazu Gemüsereis  A1, C, G, I, J, 9 6,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herhaftem Käse überbacken  A1, G, I, 5, 9 2,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur  A1, F, I 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

