



## 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 einschl. Lactose  
 (H) = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecanuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Queenslandnuss)  
 (I) = Sellerie / Sellerieerzeugnisse • (J) = Senf / Senferzeugnisse • (K) = Sesam / Sesamerzeugnisse  
 (L) = Schwefeldioxid und Sulfite • (M) = Lupinen / Lupinenerzeugnisse  
 (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 = coffeinhaltig 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 16.2.2026</b>	<b>Mini-Hacksteaks</b> mit Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree A1,C,I,J,5 <b>3,9 BE</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti A1,FGI <b>6,5 BE</b>	<b>Maultaschen "Vegetarisch"</b> mit heller Sahne- Kräutersauce, geriebenem Käse und Möhren- Rohkostsalat A1,C,G,I,4,5,9 <b>8,1 BE</b>	<b>Spaghetti "Bologneser Art"</b> vom Geflügel und Rind, dazu Gurkensalat A1,C,I,4,2,3,5 <b>6,7 BE</b>
<b>DIENSTAG 17.2.2026</b>	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind mit leichter Chillisauc und Reis dazu Wachsbohnen-Salat A1,C,I,J <b>? BE</b>	<b>"Rheinischer" Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße A1,G,I,3 <b>5,4 BE</b>	<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree A1,F,G,I,5,9 <b>3,6 BE</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1,I,5 <b>2,9 BE</b>
<b>MITTWOCH 18.2.2026</b>	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit buntem Gemüse (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1,J <b>5,0 BE</b>	<b>Fischstäbchen</b> mit leckerer Tomatensauce dazu frische Stampfkartoffeln A1,D,G,I,5,9 <b>5,0 BE</b>	<b>"Piccata Napoli"</b> zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti A1,I <b>7,7 BE</b>	<b>Drillinge mit Schale</b> dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat G,9 <b>4,8 BE</b>
<b>DONNERSTAG 19.2.2026</b>	<b>Geflügel-Schaschlikpfanne</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1,F,I,3 <b>6,9 BE</b>	<b>Seelachs im Backteig</b> mit feiner Kräuterbutter- sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1 <b>3,0 BE</b>	<b>Kräuterseitling "Schnitzel"</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis A1,C,G,I,1 <b>6,4 BE</b>	<b>Leckerer Erbseneintopf</b> mit Bockwürstchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1,G,I,1,2,5,9 <b>2,1 BE</b>
<b>FREITAG 20.2.2026</b>	<b>Gekochte Eier</b> mit leichter Senfsauce, Kräuterpüree dazu Sellerie- Möhrensalat A1,C,G,I,4,5,9 <b>3,8 BE</b>	<b>Hähnchenfleisch süß sauer</b> mit Chinagemüse und leckeren Bandnudeln A1,FJ <b>7,1 BE</b>	<b>Hoki (Seehecht) Fischfilet</b> paniert, mit leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln A1,D,G,I,5,9 <b>5,3 BE</b>	<b>Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf</b> mit Käse überbacken A1,G,I,5,9 <b>4,6 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

