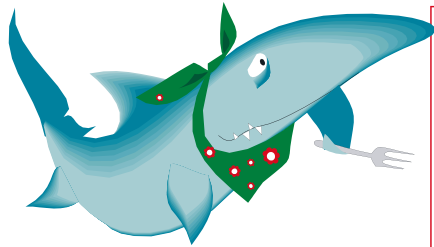


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 26
SPEISEPLAN VOM 22.6. BIS 28.6.26



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 / 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
Montag 22.6.2026	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis <small>A1, L5 6,7 BE</small>	Schweizer Sahnegeschneitzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle <small>A1, C, G, L9 4,5 BE</small>	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln mit Pilzsauce und Olivenöl <small>A1, G, L9 6,0 BE</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>G1 9,3 BE</small>
Dienstag 23.6.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüsesauce und Reis <small>A1, F, GJ 6,1 BE</small>	Grobe Bratwurst mit Bratenjus dazu feiner Apfelrotkohl und Kartoffeln <small>A1, J1 4,3 BE</small>	Mini-Frühlingsrollen mit Chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <small>A1, C, F, G, L, 3, 9 7,8 BE</small>	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage <small>(Kinder Roggenbrötchen 0,30 €) A1, L1 4,1 BE</small>
Mittwoch 24.6.2026	"Hausgemachte" Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln <small>A1, J, J1 6,2 BE</small>	Geflügel Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und leckeren Farfalle Nudeln <small>A1, C, G, J, J 6,0 BE</small>	Rindersauerbraten mit leckerer Sauce, Rotkohl und Kartoffelknödelchen <small>A1, G, 2, 5, 9 5,4 BE</small>	Rührei mit leckerem Rahmspinat und Kartoffeln <small>A1, C, G, L, 5, 9 3,1 BE</small>
Donnerstag 25.6.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und frischen Stampfkartoffeln <small>A1, D, G, L, J, 3, 5, 9 5,3 BE</small>	"Hausgemachter" Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst <small>(Kinder Roggenbrötchen 0,30 €) A1, I, 2, 4 2,7 BE</small>	Chicken-Nuggets mit leckerer Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>A1, C, L, J, 2, 3, 5 8,6 BE</small>	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore <small>A1, G, J 6,5 BE</small>
Freitag 26.6.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem "hausgemachtem" Apfelmus <small>A1, C 7,7 BE</small>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis <small>A1, C, L1 7,3 BE</small>	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce <small>A1, C, G, L, 9 5,0 BE</small>	FIT-PIZZA wahlweise in den Sorten Vegetaria, Margharita, Margharita-Speziale, Salami-Paprika oder Thunfisch-Zwiebeln <small>A1, C, G, L, 9 5,0 BE</small>



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 Kuchenteam

