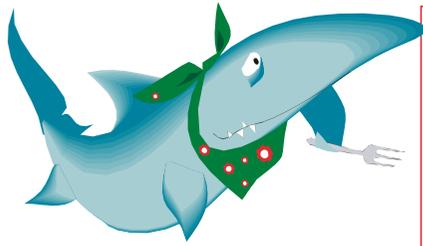


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 17
SPEISEPLAN VOM 21.04. BIS 27.04.25



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 / Eiererzeugnisse
 [D] = Fisch / Fischerzeugnisse • [E] = Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse
 [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] = 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 = 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
OSTERMONTAG 21.04.2025	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
DIENSTAG 22.04.2025	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst <small>(Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)</small>	Geflügelkräuterbällchen mit leichter Currysauce, Mischgemüse und Reis	„Leckerer“ Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus	Gemüsebratwurst mit leckerer Tomaten-Curry- Sauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
	A1, L, 2, 4, 5 3,8 BE	A, C, G, I, 5, 9 5,9 BE	A1 7,5 BE	A, C, F, G, I, 3, 5, 9 4,3 BE
MITTWOCH 23.04.2025	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Seelachsfilet „Natur“ mit einer feinen Korbelsauce, Zucchini gemüse und Reis	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier mit leckerem Rahmspinat und Salzkartoffeln
	A, F, I, 3 6,1 BE	A1, D, G, I 5,8 BE	A1, C, G, I, 9 7,0 BE	A1, C, G, I, 5, 9 3,4 BE
DONNERSTAG 24.04.2025	Frische Reibekuchen mit frischem „hausgemachten“ Apfelmus	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödelchen	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln
	A1, C 7,7 BE	A1, G, I, 2, 3, 5, 9 4,0 BE	A1, C, G, I, 5, 9 3,3 BE	A1, I 7,1 BE
FREITAG 25.04.2025	Geflügel-Currywurst mit leckerer Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Bachfischfilet vom Seelachs mit fruchtiger Zitronensauce, Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat
	A1, C, I, J, 2, 3, 5 7,2 BE	A1, F, I, 3 6,9 BE	A1, D, G, I 4,6 BE	A1, L, J, 2, 3, 5 9,0 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

