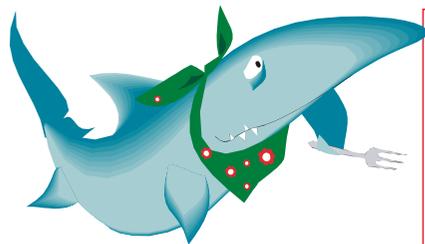


# KINDER-SPEISEPLAN

**KW: 37**  
SPEISEPLAN VOM 08.09. BIS 14.09.25



## 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 / Fischeerzeugnisse • [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 / 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
<b>MONTAG</b> 08.09.2025	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat  A1,C,G,I,J,1 <b>5,7 BE</b>	<b>Rinderfrikadelle</b> mit Kräutersauce, Mischgemüse und frischen Stampfkartoffeln  A1,C,G,I,5,9 <b>3,7 BE</b>	<b>Penne mit Hähnchenbrust,</b> leckerer Sahnesauce und Broccoli, mit Käse überbacken  A1,F,G,I,5,9 <b>9,4 BE</b>	<b>Italienische Gemüsepasta</b> mit Vollkornnudeln  A1,I,3,5 <b>6,6 BE</b>
<b>DIENSTAG</b> 09.09.2025	<b>Hähncheninnenfilets</b> mit Geflügelsauce, dazu Kohlratigemüse und Salzkartoffeln  A1,G,I <b>4,6 BE</b>	<b>Gebratenes Gemüse</b> süßsauer mit Reis  A1,F,J <b>2,5 BE</b>	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügel Bockwurst (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)  A1,I,2,4,5 <b>4,2 BE</b>	<b>Frisches Salatbuffet</b> Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, bunte Blattsalate, Dressing und 1 Dino Chicken Nugget (kalt)  auf Anfrage <b>4,2 BE</b>
<b>MITTWOCH</b> 10.09.2025	<b>Geflügelbratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis  A1,G,I,1 <b>5,2 BE</b>	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree  A1,G,I,5,9 <b>4,1 BE</b>	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Geflügelkräuterbällchen (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)  A1,C,F,I,J,1 <b>4,1 BE</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott  A1,C,G,9 <b>8,6 BE</b>
<b>DONNERSTAG</b> 11.09.2025	<b>Original</b> <b>Hähnchen-Döner-Fleisch</b> mit leckerer Ketchupsauce dazu Reis und Krautsalat  A1,C,J,2,3,5 <b>6,8 BE</b>	<b>Leckerer</b> <b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl  A1,5 <b>5,2 BE</b>	<b>Vegetarische</b> <b>Gemüsebällchen</b> mit heller Kräutersauce dazu Gemüserais  A1,C,F,G,I,5,9 <b>5,7 BE</b>	<b>Kürbis-Hähncheneintopf</b> mit frischem Kürbis, Gemüse und Kartoffelstücken  A1,1 <b>5,2 BE</b>
<b>FREITAG</b> 12.09.2025	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Gabelspaghetti  A1,G,I <b>6,3 BE</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat  A1,C,D,G,I,1,3 <b>5,3 BE</b>	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat  A1,1 <b>7,2 BE</b>	<b>Porree-Eintopf</b> mit hausgemachter Geflügelrikadelle  A1,C,F,G,I,J,5,9 <b>3,6 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

