

DORTMUNDER KINDER-SPEISEPLAN MENÜSERVICE

SPEISEPLAN VOM 22.12, BIS 28.12.25

ROHKOST ALS FINGERFOOD UND FRISCHE SALATE ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE.



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.



[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 / Erdnusserzeugnisse

[F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [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 = Queenslandnuss)

[I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse • [J] = Senf / Senferzeugnisse • [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse

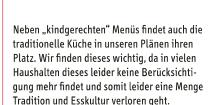
[L] = Schwefeldioxid und Sulfite · [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse

[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-Phenylalaninguelle 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.

	Α	В	С	D
Montag 22.12.2025	Mini-Hacksteaks mit Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet mit feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	Maultaschen "Vegetarisch" mit heller Sahne- Kräutersauce, geriebenem Käse und Möhren- Rohkostsalat	Spaghetti "Bologneser Art" vom Geflügel und Rind, dazu Gurkensalat
	A1, C, I, J, 5 3,9 BE	1,FG,1 6,5 BE	41, C, G, I, J, 5, 9 8,1 BE	A1, C, I, J, 2, 3, 5 6, 7 BE
DIENSTAG 23.12.2025	Gebratene Fleischbällchen vom Rind mit leichter Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	"Rheinischer" Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €)
	ATICIJU ? BE	A1,G,1,3 5,4 BE	A1,F,G,I,5,9 3,6 BE	A1,L5 2,9 BE
MITTWOCH 24.12.2025	Heiligabend	HEILIGABEND	Heiligabend	HEILIGABEND
DONNERSTAG 25.12.2025	1. WEIHNACHTSTAG	1. WEIHNACHTSTAG	1. WEIHNACHTSTAG	1. WEIHNACHTSTAG
FREITAG 26.12.2025	2. WEIHNACHTSTAG	2. WEIHNACHTSTAG	2. WEIHNACHTSTAG	2. WEIHNACHTSTAG



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



