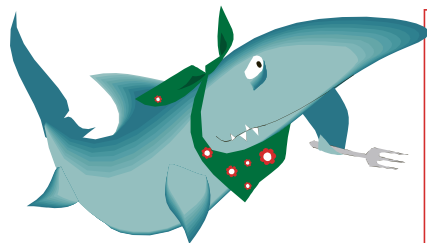


KINDER-SPEISEPLAN

KW: 45
SPEISEPLAN VOM 02.11. bis 08.11.2026



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 / Fischeerzeugnisse • [E] = Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse
 [F] = Soja / Sojaerzeugnisse • [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
 [H] = Schalenfrüchte (H1 = Mandel, H2 = Haselnuss, H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss, H6 = Paranuss, H7 = Pistazie, H8 = Macadamianuss und H9 = Queenslandnuss)
 [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse • [J] = Senf / Senferzeugnisse • [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse
 [L] = Schwefeldioxid und Sulfite • [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse
 [N] = Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse
 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
MONTAG 02.11.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 4,6 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und frischen Stampfkartoffeln A1, G, I, 2, 4, 5, 9 3,7 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet mit Geflügelsauce, Nudeln und Romanescogemüse A1, G, I, 9 5,6 BE	Kartoffelrösti mit Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce A1, G, I, J, 2, 5, 9 4,6 BE
DIENSTAG 03.11.2026	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, I, 2, 4, 5 4,6 BE	Geflügelkräuterbällchen mit leichter Currysauce, Mischgemüse und Reis A1, C, G, I, J, 5, 9 8,1 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus A1, 2 5,1 BE	Gemüsebratwurst mit leckerer Tomaten-Curry- Sauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1, C, F, G, I, J, 3, 5, 9 4,7 BE
MITTWOCH 04.11.2026	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch A1, F, I, 3 7,7 BE	Seelachsfilet „Natur“ mit einer feinen Korbelsauce, ZucchiniGemüse und Reis A1, D, G, I, 5, 9 5,7 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1, C, G, I, 9 5,5 BE	Gekochte Eier mit leckerem Rahmspinat und Salzkartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 4,1 BE
DONNERSTAG 05.11.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1, C, 2 7,2 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödelchen A1, G, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 3,7 BE	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A1, I 7,1 BE
FREITAG 06.11.2026	Geflügel-Currywurst mit leckerer Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 7,1 BE	Chinesische Gemüsepfanne mit zartem Hähnchenfleisch dazu Bandnudeln A1, F, I, 3 7,1 BE	Backfischfilet vom Seelachs mit fruchtiger Zitronensauce, Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1, D, G, I, 5, 9 5,3 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 8,4 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



Dortmunder Menüservice e.K.
Alter Hellweg 140 · 44379 Dortmund
Tel.: 0231 – 96 330 90 · Fax: 0231 – 96 330 950
E-Mail: info@do-ms.de · Web: www.do-ms.de