



Kinderspeiseplan

08.09.25 - 03.10.25



	KW 37 08.09.- 12.09.2025	KW 38 15.09.-19.09.2025	KW 39 22.09.-26.09.2025	KW 40 29.09.-03.10.2025
Montag	Nasi Goreng Indonesische Gemüse-Eier-Reispfanne mit Süß-Sauer-Sauce a1,c,f	BIO-Pasta in Brokkoli-Käse-Sahne Sauce a1,g	BIO-Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensauce dazu einen halben Apfel a1	BIO-Nudeln mit Sojabolognese und Hartkäse a1,f,g,i
Dienstag	Blumenkohl mit Rinderhackfleischsauce und Kartoffelpüree a1,a2,a3,c,f,g,i	Geflügel-Köttbullar mit Kartoffeln, Preiselbeersauce und Gurkensalat a1,a2,a3,c,f,g,i	Sellerieschnitzel mit Kartoffeln und Paprikasauce a1,i	Brokkoli-Nussecke mit Ebly und Gemüse-Tomatensauce a1,f,g,i
Mittwoch	Pasta mit Kräuterpesto, Walnusskernen und getrocknete Tomaten a1,h3	Chili con Quinoa mit Basmatireis und Sonnenblumenkernen a1,c	Borschtsch mit Sauerrahm und Brot a1,a2,a3,f,g,j	Senfei mit Kartoffelstampf dazu Möhren-Apfel-Salat a1,c,j,g
Donnerstag	Dampfkartoffeln mit Leinöl-Kräuterquark dazu Blattsalate g,j	Gemüsefrikadelle mit Tomaten-Nudelrisotto a1,c	Buntes Hühnerfrikassé mit Langkornreis a1	1 Geflügelkochklops mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete Salat a1,c,g,36
Freitag	Süßkartoffelsuppe mit Kokos und gerösteten Kichererbsen dazu Baguette a1,a2,a3,f,i	Brokkolicremesuppe mit Brot und dazu einen Fruchtquark a1,a2,a3,g	MSC Alaska-Seelachs in Knusperpanade mit Kartoffelpüree und Coleslaw (Krautsalat) a1,d,g,j	

„Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“