Kochen für Kids GmbH
Zum Klosterbrühl 45
66636 Tholey
Tel: 06853 86 99 778 Fax: 06853 86 99 780
kochenfuerkidstholey@gmail.com

S P E I S E P L A N

KW 45

02.11.2026 - 06.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ofenkartoffel "Mexiko-Gemüse" (Mais, Bohnen, Paprika, Tomate) a,c,g,i,h	Vollkorn-Penne mit Käsesoße Blattsalat (Vinaigrette) a,c,g,i	Rostbratwurst (Geflügel) mit Kartoffelpüree und Rotkraut a,c,g,i	Nudel-Auflauf m. Käse überbacken mit Linsen-Tomaten-Bolognese (Linsen, Sellerie, Tomaten,Möhren) a,c,g,i,h Blattsalat (Joghurtdressing)	Lachsragout (MSC) mit Gemüsestreifen und Vollkornreis (Karotte, Schwarzwurzeln) a,c,d,g,i
Menü 2	Erbsensuppe (mit Karotten, Sellerie, Lauch) mit Brötchen a,aIII, h	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Blattsalat (Vinaigrette) a,c,g,i,h	Tortellini in einer hellen Soße Rohkost a,c,g,i	Bulgur mit Gemüse-Paprika-Soße (Paprika, Mais, Möhren) a,c,g,i Blattsalat (Joghurtdressing)	Omlette mit Spinat und Salzkartoffeln a,c,g,i
Dessert	Tagesobst	Grießpudding mit Froop g	Tagesobst	Schokopudding g	Quark mit Schokostrausel g

Wir halten uns bei der Menülinie an Standards für die Verpflegung von Kindern in Tageseinrichtungen in der Schulverpflegung

Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage- Speiseplan

Zusatzstoffliste: 1= mit Konservierungsstoffe, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmaksverstärker, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= geschwärzt
8= gewachst, 9= Nitritpökelsalz, 10= geschwefelt

Tagesobst: saisonbedingt zu erfragen

Kreuzkontaminationen mit allergenen Stoffen können aus produktionstechnischen Gründen nicht ausgeschlossen und nicht deklariert werden.
Gerne stehen wir bei Fragen telefonisch zur Verfügung.