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

SPEISEPLAN

KW 01

04.01.2027 - 08.01.2027

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Menü 1	Semmelknödel mit brauner Soße und Wirsinggemüse a,c,g,i	Jägerschnitte (Geflügel) mit Nudeln und Tomatencremesoße a,c,g,i Blattsalat (Joghurtdressing)	Kartoffel-Lauch-Suppe Brötchen/Tagesangebot a,c,g,i,j	Hähnchenbrust mit Bratensoße Reis und Rotkohl a,c,g,i	Fischfrikadellen (MSC) mit Püree und Kohlrabirahmgemüse a,c,g,i,d
Menü 2 VEGGIE	Kichererbsen- Eintopf Brötchen/Tagesangebot a,c,g,i,j,h	Nudeln mit Tomatencremesoße a,c,g,i Blattsalat (Joghurtdressing)	Rösti-Ecken mit Kräuterquark und Rohkost a,c,g,i	Penne mit Käsesoße Rohkost a,c,g,i	Blumenkohl-Käse- Bratlinge und Kohlrabirahmgemüse und Püree a,c,g,i
Dessert	Tagesobst	Schokoladenpudding g	Apfelmus	Tagesobst	Stracciatella-Joghurt mit Frucht g

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

VEGGIE

BIO

Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage- Speiseplan **(h= hI, hIII, hIV,)**

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.