

## Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

Tel: 06853 86 99 778 Fax: 06853 86 99 780

kochenfuerkidstholey@gmail.com

# SPEISEPLAN

KW 37

07.09.2026 - 11.09.2026

|                                                                                                    | Montag                                                                  | Dienstag                                                                                   | Mittwoch                                                                               | Donnerstag                                                                                           | Freitag                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Menü 1</b>                                                                                      | Vollkornnudeln<br>mit Linsenbolognese<br><br>mit Rohkost<br>a,h,c,i,j   | Hähnchenschnitzel<br>mit Spätzle<br>und Rahmsoße<br>a,g,i,j<br>Blattsalat<br>(Vinaigrette) | Minestrone<br>(Lauch, Möhren,Kartoffeln,<br>Erbsen)<br>Brötchen/Tagsangebot<br>a,h,i,j | Gemüsereis<br>(Karotten, Mais,Paprika)<br>mit mild gewürztem<br>Hähnchen<br>und heller Soße<br>i,j,g | Seelachs (paniert/MSC)<br>mit Püree<br>und Maisrahmgemüse<br>a,g,d,i,j |
| <b>Menü 2</b><br> | Grießklösschen-<br>Gemüsesuppe<br><br>Brötchen/Tagsangebot<br>a,c,g,i,j | bunte<br>Kartoffel-Nudel-Pfanne<br>(Mais,Paprika,Erbsen)<br>mit heller Soße<br>a,g,i,j,h   | Spaghetti<br>mit Tomatensoße<br>und Reibekäse<br>a,g,i,j<br>Rohkost                    | Schnitzel veggie<br>mit spätzle<br>und Rahmsoße<br>a,g,i,j<br>Blattsalat<br>(Vinaigrette)            | Kaiserschmarrn<br>mit<br>Vanillesoße<br>a,c,f,g,                       |
| <b>Dessert</b>                                                                                     | Caramellpudding<br>g                                                    | Tagesobst                                                                                  | Zitronenjoghurt<br>g                                                                   | Tagesobst                                                                                            | Apfelmus                                                               |

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 **(h= hl, hIII, hIV,)**

Zusatzstoffliste: 1= mit Konservierungsstoffe, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 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.