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

SPEISEPLAN

KW 50

07.12.2026 - 11.12.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornnudeln mit Paprikasoße Rohkost a,c,g,i	Geflügel-Frikadellen mit Kartoffeln, Soße und Kaisergemüse a,c,g,i,h	veggie Lasagne mit Tomatensoße (Linsen,Tomaten, Möhren,Sellerie, Lauch) Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i	Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener Brötchen/Tagesangebot a,c,g,i	gedünsteter Fisch (MSC) mit Vollkornreis und Erbsen a,c,g,i
Menü 2 VEGGIE	Karottencremesuppe Brötchen/Tagesangebot a,c,g,i,j	Asia-Reis-Pfanne mit Kokos-Creme-Soße (Erbsen, Karotten, Ananas, Sprossen, Zuckerschoten) a,c,g,i,h	Gnocchi mit Käsesoße Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäase Rohkost a,c,g,i	Buchstabensuppe Brötchen/Tagesangebot a,c,g,i
Dessert	Pancakes	Quark-Speise mit Mango-Froop g	Tagesobst	Schokopudding g	Quark mit Schokostreusel 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 **(a= a, aI, aII, aIII, aIV, aV, aVI)**

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.