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

SPEISEPLAN

KW 02

11.01.2027 - 15.01.2027

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schupfnudeln mit Sauerkraut mir brauner Soße a,c,g,i	Spaghetti Bolognese (Rind) Blattsalat mit Essig Öl-Dressing a,i,j,	Mexican-Reis-Pfanne (Mais, Bohnen, Erbsen) mit Soße a,c,g,i,h	Nudel-Auflauf mit Tomaten und Käse überbacken rote Beete a,c,g,i	Gefüllte Paprika (Gefügel) mit Kartoffeln und Soße a,c,g,i
Menü 2 VEGGIE	bunter Gemüseeintopf (Erbsen,Möhren, Rosenkohl, Kohlrabi, Lauch) Brötchen/Tagesangebot a,c,g,i,h	Kurkuma Reispfanne (Mais, Möhren, Paprika) und Tomatensoße a,c,g,i	Jahrmarktspuffer mit Apfelmus Rohkost a,c	Cremige Bulgur-Pfanne mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Frischkäse-Dip a,c,g,i	Verheiratete mit Zwiebelsoße a,c,g,i Rohkost
Dessert	Tagesobst	Vanillepudding g	Tagesobst	Rharbarber-Erdbeer- Grütze mit Vanillesoße g	Joghurt mit Honig 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= aI,aII,aIII, 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.