

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

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

kochenfuerkidstholey@gmail.com

SPEISEPLAN

KW 38

14.09.2026 - 18.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Semmelknödel mit brauner Soße Rohkost a, g,i,j	Jägerschnitte (Geflügel) mit Nudeln und Tomatensoße a,c,g,i,j Blattsalat (Joghurtdressing)	Kartoffelsuppe Brötchen/Tagesangebot a,i,j,g	Hähnchenschenkel mit Bratensoße Kartoffeln und Rotkohl a,c,g,i,j	Fischfrikadellen (MSC) mit Püree und Kohlrabirahmgemüse und Soße a,c,d,g,i,j
Menü 2 	Kichererbsen- Eintopf Brötchen/Tagesangebot a,h	Nudeln-Gemüse- Auflauf a,c,g,i,j Blattsalat (Joghurtdressing)	Rösti-Ecken mit Kräuterquark und Rohkost a,c,g,i,j	Vollkorn-Penne mit Käsesoße Rohkost a,c,g,i,j	Polenta- Käseschnitten mit Reis u. Erbsen-Möhren-Gemüse a,c,g,i,j,h
Dessert	Vanillepudding g	Tagesobst	Stracciatella-Joghurt g	Tagesobst	Quark mit Frucht 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 **(h= hl, hlII, hlV,)**

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.