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

SPEISEPLAN

KW 51

14.12.2026 - 18.12.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornnudeln mit Linsenbolognese mit Rohkost a,c,g,i,h	Hähnchenschenkel mit Kartoffelpüree und Rotkraut a,c,g,i	Minestrone (Lauch, Möhren,Kartoffeln, Erbsen) Brötchen/Tagsangebot a,c,g,i,j,h	Schnitzel veggie mit Spätzle und Rahmsoße a,c,g,i,j Blattsalat (Vinaigrette)	Seelachs (paniert/MSC) mit Salzkartoffeln und Karottenrahmgemüse a,c,g,i,d
Menü 2 VEGGIE	Grießklösschen- Gemüsesuppe Brötchen/Tagsangebot a,c,g,i,j	bunte Kartoffel-Nudel-Pfanne (Mais,Paprika,Möhren) mit Tomatencremesoße a,c,g,i,j	Nudelauflauf (Tomaten, Möhren, Sellerie) und Käse überbacken a,c,g,i,j Rohkost	Spätzle mit Rahmsosse Karottensalat a,c,g,i	Röstiecken mit Apfelmus a,c,g,i
Dessert	Tagesobst	Caramellpudding g	Tagesobst	Joghurt mit Froop g	Quark mit Kirschen g

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

VEGGIE

BIO

KW 09 von 10 Wochen Plan

Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage Speiseplan [illegible]

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.