

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

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

kochenfuerkidstholey@gmail.com

PLAN

KW 25

15.06.2026 - 19.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gefüllte Paprikaschoten (Geflügel) mit Reis und Soße g,i	Fischstäbchen (MSC) mit Bratkartoffelwürfel Farmersalat (Möhren/Weißkraut) a,c,d,g	Käsespätzle Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g	Hühnerfrikasse (Geflügel) in Soße mit Erbsen, Möhren, Pilze und Vollkornreis a,g,h	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse Rohkost a,g
Menü 2 	Nudel-Gemüse-Suppe mit Brötchen a,i	Kartoffelpuffer mit Quarkdip Farmersalat (Möhren/Weißkraut) a,c,i	Semmelknödel mit Rahmsosse Blattsalat (Joghurtdressing) a,g,c	China-Gemüse mit Reis und Ananassoße g,i,j	Kartoffeln in Bechamelsoße mit Möhren-Gemüse a,g,i,j
Dessert	Tagesobst	Apfelmus	Tagesobst	Joghurt mit Honig g	Karamellpudding g

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



Dies ist unsere vegetarische Menülinie für alle die bewusst auf Fleisch verzichten.



Bioerzeugnisse zeichnen sich durch eine besonders naturnahe und nachhaltige Produktion aus. Sie stehen für Lebensmittel, die nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus erzeugt und verarbeitet werden

Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage- Speiseplan

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. Änderungen sind vorbehalten.