

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey


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

kochenfuerkidstholey@gmail.com

SPEISEPLAN

KW 08

16.02. - 20.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Erbsensuppe mit Sauerkraut h Brötchen/Tagesangebot a,alll	Vollkornnudeln mit Tomatencremesoße Möhrengemüse a, i, j	Ofenkartoffeln mit Mexikogemüse (Mais, rot Bohnen, Erbsen) a, c, g, i, j	Currywurst (Geflügel) Kartoffel-Wedges a, c, i, j Gurkensalat g, i, j	Fischragout (gedünstet) mit Wirsing-Gemüse und Reis a, c, d
Menü 2 	Bunter Gemüseintopf i, g Brötchen/Tagesangebot a, g, h, i	Kartoffel-Frischkäse- Taschen mit Tomatencremesoße a, c, g, i, j rote Beete -Salat	Verheiratete mit Zwiebelsoße a, g, c, j Rohkost	vegane Bällchen in Currysoße Reis a, c, g, i, j, j Gurkensalat	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße a, c, g
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesoße g, e	Tagesobst	Vanillepudding g	Tagesobst	Apfelmus

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.