

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

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

kochenfuerkidstholey@gmail.com

Speiseplan

KW 25

16.06-20.06.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kichererbsen-Eintopf (Kichererbs.,Kartoffel,Sellerie,Möhren) Vollkornbrot a,g,i,h	Nudel-Hackfleisch- Auflauf (Vollkorn, Schwein/Rind) mit Käse überbacken Rohkost a,c,g,i,j,	Ofenkartoffel Mexican Gemüse (Mais, Bohnen,Paprika,Tomate) a,c,g,i,j	Feiertag	Fischstäbchen (MSC, Alasks Seelachs a,c,g,i,j) Kartoffel-Gurkensalat
Menü 2 	Kartoffel-Lauchsuppe (Kartoffel, Lauch,Sellerie) Vollkornbrot a,g,i,h	Bio-Eierknöpfe Rahmsoße Rohkost a,c,g,i,j,	Röstiecken Quarkdip Gurkensticks a,c,g,i,j	Feiertag	Penne Tomatensugo Gurkensalat a,c,g,i,j
Dessert	Joghurt mit Honig g	Tagesobst	Götterspeise Vanillesoße g	Feiertag	Schokopudding g



Die Menülinie entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem entsprechenden LOGO ausgezeichnet.



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.