

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

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

kochenfuerkidstholey@gmail.com

PLAN

KW 47

16.11.2026 - 20.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Backfisch (MSC) mit Bratkartoffelwürfel Farmersalat (Möhren/Weißkraut) a, all, g, j	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse Rohkost a, g	Hühnerfrikasse (Geflügel) in Soße mit (Erbsen, Möhren, Pilze) und Vollkornreis a, g, h	Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat (Joghurtdressing) a, c, g	Cevapcici (Geflügel) Aivar-Dip Gemüse-Reis (Zwiebel, Möhren, Paprika, Erbsen) a, g, i, h
Menü 2 	Brechbohnsuppe (Möhren, Sellerie, Lauch, grüne Bohnen) Brötchen/Tagesangebot a, i, j, h	China-Gemüse (Zuckerschoten, Paprika, Möhren, Bambus-und Sojasprossen) mit Reis und Soße h, g	Falaffel-Bällchen mit Bulgur und Joghurtminz-Dip Rohkost a, g	Kürbiscremesuppe Brötchen / Tagesangebot a, i, j	Kartoffeln in Bechamelsauce mit Möhren-Gemüse g
Dessert	Tagesobst	Vanillejoghurt g	Tagesobst	Eierpfannkuchen a	Joghurt mit Froop

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

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.