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

SPEISEPLAN

KW 48

23.11.2026 - 27.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chili con Carne (Rindfleisch) (Erbsen, Bohnen, Mais) Brötchen/Tagesangebot a,g,i,h	Tortellini mit Käsesoße Karottensalat a,g,i,j	Hähnchen-Schnitzel mit Salzkartoffeln und brauner Soße Gurkensalat a,g,i,j	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse Rohkost a,g,i,j	Backfisch(MSC) paniert mit Vollkornreis und Kräutersoße Gurkensalat a,g,i,j,d
Menü 2 VEGGIE	Gnocchi mit Paprikasoße Blattsalat (Joghurtsoße) a,g,i,j	Kürbissuppe Brötchen/Tagesangebot a,g,i,j	Tomatenreissuppe Brötchen/Tagesangebot a,g,i,j	Kartoffeln mit gekochten Eiern mit Honig-Senf-Sosse a,c,g,i,j	Frikadellen veggie mit Salzkartoffeln und Kräutersoße Gurkensalat a,g,i,j
Dessert	Tagesobst	Quark mit Schokobällchen g	Tagesobst	Götterspeise mit Vanillesoße g	Zitronenjoghurt g

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

VEGGIE

BIO

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

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.