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

S P E I S E P L A N

KW 44

26.10.2026 - 30.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Königsberger Klopse (Geflügel) mit Zitronen-Kapernsoße Reis und Erbsengemüse a,c,g,i,h	Ravioli (Veggie) mit Gemüsecremesoße Rohkost a,i,j,g	Geflügel-Jagdwurst paniert mit Nudeln und Tomatensoße Rohkost a,c,g,i	Fischstäbchen (MSC) mit Salzkartoffeln und Spinat a,c,g,i	Gemüseschnitzel (veggie) Vollkornreis dunkle Soße a,c,g,i
Menü 2 VEGGIE	Gemüse-Cremesuppe (Möhren, Sellerie,Blumenkohl, Lauch) Brötchen / Tagesangebot a,hi,j	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken (Karotten, Broccoli) a,c,g,i	Vollkornnudeln mit Tomatensoße Rohkost a,c,g,i	Salzkartoffeln mit Eier-Senf-Soße rote Beete a,c,g,i	Pizzasuppe (mit Tomaten und Mais) Brötchen / Tagesangebot a,aIII,h
Dessert	Vanille-Pudding g	Tagesobst	Joghurt mit Honig	Apfelmus	Berliner

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.