

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

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

kochenfuerkidstholey@gmail.com

SPEISEPLAN

KW 40

28.09.2026 - 02.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornnudeln mit Paprikasoße Rohkost a,g,c,i	Geflügel-Hacksteak mit Kartoffeln und Kaisergemüse a,i,j,g,c,h	veggie Lasagne mit Tomatensoße (Linsen,Tomaten, Möhren,Sellerie, Lauch) Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i,j,h	Erbsensuppe Brötchen/Tagesangebot h,i,j,f	Fisch (MSC) gedünstet mit Vollkornreis und Schwarzwurzeln c,d,
Menü 2 	Karottencremesuppe Brötchen/Tagesangebot a,c,g,i,j	Asia-Reis-Pfanne mit Kokos-Creme-Soße (Erbsen, Karotten, Ananas) i,j,g,h	Gnocchi mit Käsesoße Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i,j	Nudeln mit Tomatensoße mit Reibekäse Rohkost a,c,g,i	Veggie-Gemüse Rösti mit Vollkornreis und Soße c,g,i,j
Dessert	Pancakes	Mango Froop mit Quark g	Tagesobst	Schokopudding g	Quark mit Schokostreusel g

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 (a= a, al, all, alV, aV, aVI)

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.