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

SPEISEPLAN

KW 49

30.11.2026 - 04.12.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gyros (Hähnchen) in Soße mit Reis Rohkost a,g,i	Vollkornnudel mit veggi Bolognese (Linsen, Karotten, Sellerie, Lauch, Zucchini) h,j,i Rohkost	Gemüsecremesuppe (Möhren, Lauch, Sellerie) Brot/Brötchen Tagesangebot a,i,j	Veggi Schnitzel mit Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsoße a,c,g,i,j	Vollkornreis Tomaten-Thunfischsoße Blattsalat (Joghurtdressing) d,i,j
Menü 2 VEGGIE	Ratatouille mit Reis a,g,i	Käsepätzle mit Röstzwiebeln Rohkost a,c,g,i,j	Buchstabengemüsesuppe (Lauch, Sellerie, Möhren) Brot/Brötchen Tagesangebot a,i,j	Gemüse-Frikadelle mit Salzkartoffeln, a,c,g,i,j	Ofenkartoffeln Quarkdip Blattsalat (Joghurtdressing) g,i,j
Dessert	Tagesobst	Grießpudding mit Froop g	Obstsalat	Joghurt mit Honig g	Tagesobst

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

VEGGIE

Bioerzeugnisse zeichnen sich durch eine besonders [illegible] und nachhaltige Produktion aus. Für Lebensmittel, die nach den Richtlinien [illegible]ischen 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 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.