

SPEISEPLAN - Vegetarische Gerichte KW 30/2026 bis KW 35/2026



die kitaküche

KW 30

- DI** Gratinierter gefüllter Zucchini ^{M,SEL} mit Kartoffelpüree ^M, Tagesobst
- DO** Vegetarische Gemüsefrikadelle ^{E,GL,SEL} mit Kräuter-Frischkäse-Dip ^M und Salzkartoffeln, Gemüsesticks

KW 31

- DI** Ungarisches Kartoffelgulasch ^{SEL} mit Kaisersemmel ^{GL}, Naturjoghurt ^M mit Knusper-Müsli-Waldfrucht ^{GL}
- DO** Gemüsebällchen ^{E,GL,SEL} mit Paprika-Rahm-Soße ^{M,SEL} und Salzkartoffeln, Tagesobst

KW 32

- DI** Gefüllte Paprika ^{GL,M,SEL} mit Tomatensoße ^{SEL} und Spätzle ^{E,GL}, Tagesobst
- DO** Gemüsestrudel ^{E,GL,SEL} mit Kartoffelpüree ^M und Erbsen-Möhren-Gemüse ^{HÜ}, Tagesobst

KW 35

- DI** Vegetarische Bratwurst ^{GL,HÜ} mit Kartoffelsalat ^{SE,SEL}, Vanillepudding ^M
- MI** Gemüse-Ratatouille mit Bio-Parboiled-Reis, Blattsalat mit French-Dressing ^{E,SE,6}
- DO** Zucchini-Puffer ^{E,GL} mit Kartoffelpüree ^M, Tagesobst



Allergene:

GL = Gluten
ER = Erdnuss
E = Eier
F = Fisch
KT = Krebstiere
LU = Lupinen

M = Milch
SE = Senf
SEL = Sellerie
SES = Sesamsamen
SO = Sojabohnen
HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte
SCHA1 = Haselnüsse
SCHA2 = Walnüsse
SCHA3 = Mandeln
SCHW = Sulfid Schwefeldioxid
WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz
2 = Phosphat
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = Konserviert

6 = Geschwefelt
7 = Süßungsmittel
8 = Farbstoffe
9 = Phenylalaninquelle
10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.