

SPEISEPLAN - Vegetarische Gerichte KW 36 bis KW 39/2026



die kitaküche

KW 36

- MO** Gemüsekraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{E,GL,M} und frischem Schnittlauch, Kartoffelschupfnudeln ^{E,GL} mit Apfelmus ³
- DI** Chili sin Carne ^{HÜ,SEL} mit Bio-Parboiled-Reis, Frisches Tagesobst
- DO** Frühlingsrolle ^{GL,SEL,SES,SO,HÜ} mit Süß-Sauer-Soße und Kartoffelpüree ^M, Karotten- und Kohlrabi-Sticks

KW 37

- DI** Karotten-Sesam-Knusperschnitzel ^{GL,SES} mit Kartoffelsalat ^{SE,SEL}, Tagesobst
- DO** Vegetarische Bratwurst ^{GL,HÜ} mit Salzkartoffeln und veg. Bratensoße, Tagesobst

KW 38

- DI** Bio-Vollkornspiralen ^{GL} mit Gemüsebolognese ^{SEL}, Blattsalat Senf-Honig-Dressing
- DO** Gemüseragout in Tomatensoße ^{SEL} mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst
- FR** Gegrilltes Gemüse mit Feta-Käse ^M, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{SE,6}

KW 39

- MO** Rote Linsencremesuppe ^{HÜ,M,SEL} mit Brokkoliröschen, Kaisersemmel ^{GL}, Obst
- Di** Veget.Nuggets ^{GL,SEL} mit Kartoffelpüree ^M, Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{SE,6}
- DO** Gefüllte Paprika ^{GL,M,SEL} mit Tomatensoße ^{SEL} und Salzkartoffeln, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{SE,6}



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.