

SPEISEPLAN - WOCHE 40 28.09.2026 - 02.10.2026

MONTAG

Kartoffel-Karottensuppe ^{M,SEL} mit frischem Kerbel

Kaiserschmarrn ohne Rosinen ^{E,GL,M} mit Apfelmus ³ und Puderzucker

DIENSTAG

Gebratene Hähnchenbrust natur in heller Rahmsoße ^M, dazu Kartoffelpüree ^M

Frisches Tagesobst

MITTWOCH

Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{E,GL} mit Bratensoße (vegan) und frischem Schnittlauch

Pfirsich-Quarkspeise ^M

DONNERSTAG

Paniertes Seelachsfilet ^{E,F,GL} mit Kräuter-Frischkäse-Dip ^M, dazu Salzkartoffeln

Gemüsesticks

FREITAG

Bio-Spirelli-Tricolore ^{GL} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{SEL}

Blattsalat der Saison mit American Style-Dressing ^{E,M,SE}



die kitaküche



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.