

Der Kindergartenkoch - Menüplan

für Kalenderwoche KW 07/2026



Änderungen im Speiseplan vorbehalten

	Mo., 09.02.2026	Di., 10.02.2026	Mi., 11.02.2026	Do., 12.02.2026	Fr., 13.02.2026
Standardgericht	Linseneintopf Li, kH, ka	Bio-Vollkornnudeln Fussili a	Hähnchenschnitzel Hüe, a	Happy Fischfiguren a, j	Bunte Farfalle a, kT
	Rindswursteinlage kR, kv	Grünkernbolognese a, kT, ka	Salzkartoffeln	Reis	Sahnesauce i, l
	Brötchen a	Parmesan i, l	Blumenkohlrähmgemüse i, l	Gemüsesauce b, ka	Blattsalat mit Rohkost Ka
		Eisbergsalat mit Kräutergartendressing			Balsamicodressing
					Sonnenblumenkerne
Vegetarisches Gericht	Linseneintopf Li, kH, ka	Bio-Vollkornnudeln Fussili a	Gemüseschnitzel a, aD, kH, ka	Vegt. Fisch a, aR	Bunte Farfalle a, kT
	Vegetarische Bockwurst H, a, b, e, k	Grünkernbolognese a, kT, ka	Salzkartoffeln	Gemüsesauce b, ka	Sahnesauce i, l
	Schrippen a	Parmesan i, l	Blumenkohlrähmgemüse i, l	Reis	Blattsalat mit Rohkost Ka
		Eisbergsalat mit Kräutergartendressing			Balsamicodressing
					Sonnenblumenkerne

Allergene: **a**Glutenhaltiges Getreide Weizen, **aD**Glutenhaltiges Getreide Dinkel, **aR**Glutenhaltiges Getreide Roggen, **b**Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **e**Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **g**Schalenfrüchte, **g1**Nüsse, **HS**oja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **Hüe**Hühnereiweiß, **i**Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **j**Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **k**Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **ka**Karotten gekocht, **Ka**Karotten roh, **l**Laktose,

Zusatzstoffe:

Sonderangaben: **kH** Hülsenfrüchte, **kR** Rind, **kT** Tomate, **kv** Hinduismus, **Li** Hülsenfrüchte.

Nährstoffoptimierte
KITA - Speisepläne
Standard
Vegetarische Kost



Der Kindergartenkoch - Menüplan

für Kalenderwoche KW 07/2026



Änderungen im Speiseplan vorbehalten

	Mo., 09.02.2026	Di., 10.02.2026	Mi., 11.02.2026	Do., 12.02.2026	Fr., 13.02.2026
U3 Gericht	Linseneintopf Li, kH, ka	Bio-Vollkornnudeln Fussili a	Hähnchenschnitzel Hüe, a	Happy Fischfiguren a, j	Bunte Farfalle a, kT
	Rindswursteinlage kR, kv	Grünkernbolognese a, kT, ka	Salzkartoffeln	Gemüsesauce b, ka	Sahnesauce i, l
	Brötchen a	Parmesan i, l	Blumenkohlrähmgemüse i, l	Kartoffelpüree i, l	Blattsalat mit Rohkost Ka
		Eisbergsalat mit Kräutergartendressing			Balsamicodressing
					Sonnenblumenkerne
Dessert	Bananen-Kirschjoghurt i, l	Obst	Marmorkuchen H, a, e, g, g1, i, l	Schokoladenpudding i, l	Obst

Allergene: **a**Glutenhaltiges Getreide Weizen, **aD**Glutenhaltiges Getreide Dinkel, **aR**Glutenhaltiges Getreide Roggen, **b**Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **e**Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **g**Schalenfrüchte, **g1**Nüsse, **HS**oja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **Hüe**Hühnereiweiß, **i**Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **j**Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **k**Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **ka**Karotten gekocht, **Ka**Karotten roh, **l**Laktose,

Zusatzstoffe:

Sonderangaben: **kH** Hülsenfrüchte, **kR** Rind, **kT** Tomate, **kv** Hinduismus, **Li** Hülsenfrüchte.

Nährstoffoptimierte
KITA - Speisepläne
Standard
Vegetarische Kost

