

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

Tel: 06853 86 99 778 Fax: 06853 86 99 780

kochenfuerkidstholey@gmail.com

SPEISEPLAN

KW 35

26.08. - 30.08. 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vollkornnudeln mit Tomatencremesoße Blattsalat (Viniagrette) a,c,i,j	Hähnchenschnitzel Bratkartoffeln Möhrengemüse a,c,g,i	Buchstabensuppe (Kartoffeln,Möhren,Lauch,Sellerie) a,c,i Brot / Brötchen (Tagesangebot)al,all	Maultaschen Zwiebel-Sahnesoße rote Bete a,c,g,i,j	Fischstäbchen MSC (Alaska Seelachs a,c,d) Kartoffelsalat Gemüesticks
Menü 2 	Bio- Spaghetti BIO- Linsenbolognese a,c,h,i,j Blattsalat (Viniagrette) a,c,i,j	Hirsekäsetaler Bratkartoffeln Möhrengemüse a,c,g,i	Gemüesuppe (Karotten,Kartoffeln,Lauch,Sellerie) püriert,i,g Brot / Brötchen (Tagesangebot)al,all	Spätzle Rahmsauce rote Bete a,c,g,i,j	Ommelette mit Salzkartoffeln Gemüesticks (Joghurtdressing) a,c,g,i,j
Dessert 	Tagesobst	Zitronenjoghurt g	Grießpudding mit Froop g	Tagesobst	Schokopudding g



Die Menülinie entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem entsprechenden LOGO ausgezeichnet.



Dies ist unsere vegetarische Menülinie für alle die bewusst auf Fleisch verzichten.



Bioerzeugnisse zeichnen sich durch eine besonders naturnahe und nachhaltige Produktion aus. Sie stehen für Lebensmittel, die nach den Richtlinien des ökologischen 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 Geschmacksverstärker, 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. Änderungen sind vorbehalten.

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

Tel: 06853 86 99 778 Fax: 06853 86 99 780

kochenfuerkidstholey@gmail.com

SPEISEPLAN

KW 36

02.09. - 06.09.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Gnocchi Käsesoße a,c,g,i Möhrensalat a,c,g,i,j	Ofenkartoffeln Mexicanischemgemüse (mit Schale;Paprika,Mais, Kidneybohnen,Tomaten) Gurkensticks a,g,i,j	Italienischersalat (Käse, Schinken (Schwein), Ei, Paprika, Tomaten,Zwiebeln) Vollkornbrot / Brötchen (Tagesangebot) a,c,g,i,j	Currywurst (Schwein) Weddges Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i,j	Thunfisch- Nudelsalat MSC (Erbsen, Paprika,Möhren) Brot/ Brötchen (Tagesangebot) a,h,i
Menü 2 	Fusilli tricolore Paprikasoße Möhrensalat a,c,g,i,j	Röstiecken Quarkdipp Gurkensticks a,c,g,i Gurkensticks	Polentataschen Tomatensugo Maisgemüse a,c,g,i,	Kartoffelauflauf (Sahne, Lauch,Zwiebeln) Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i,j	Gemüse-Reiseintopf Brot/ Brötchen (Tagesangebot) a,c,g,i
Dessert 	Tagesobst	Apfelmus g	Götterspeise mit Vanillesoße g	Vanillequark g	Tagesobst



Die Menülinie entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem entsprechenden LOGO ausgezeichnet.



Dies ist unsere vegetarische Menülinie für alle die bewusst auf Fleisch verzichten.



Bioerzeugnisse zeichnen sich durch eine besonders naturnahe und nachhaltige Produktion aus. Sie stehen für Lebensmittel, die nach den Richtlinien des ökologischen 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 Geschmacksverstärker, 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. Änderungen sind vorbehalten.

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

Tel: 06853 86 99 778 Fax: 06853 86 99 780

kochenfuerkidstholey@gmail.com

Speiseplan

KW 37

09.09. - 13.09.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Schinken-Nudeln (Schwein)(a,c,g,i) Blattsalat (Vinaigrette) i,j	Hähnchen-Gyros Vollkorn-Reis Tzatziki g,i Gurkensalat g,i,j	Gemüse- Graupen Eintopf (Karotten,Kartoffeln,Lauch,Sellerie) a, i,j VollkornBrötchen	Käsespätzle a,c,g Röstzwiebeln Blattsalat (Joghurdressing) i,j	Seelachs paniert (MSC a,c,d,g,i,) Salzkartoffeln Spinat a,g,i
Menü 2 	Tortellini Tomatensoße a,c,g,i Blattsalat (Vinaigrette) i,j	veggi.Bratling+Reis Tomatensugo i Gurkensalat g,i,j	Grießklöschensuppe (Möhren, Sellerie, Lauch) a,c,i,j VollkornBrötchen a	Curry-Reis-Pfanne (Kokos, Erbsen, Möhren) Blattsalat (Joghurdressing) i,j	Eierpfannkuchen mit Mais- und Möhrengemüse c,g,i
Dessert 	Tagesobst	Milchpudding/ Butterkekes g	Quarkspeise Stracciatella g	Tagesobst	Vanillepudding g



Die Menülinie entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem entsprechenden LOGO ausgezeichnet.



Dies ist unsere vegetarische Menülinie für alle die bewusst auf Fleisch verzichten.



Bioerzeugnisse zeichnen sich durch eine besonders naturnahe und nachhaltige Produktion aus. Sie stehen für Lebensmittel, die nach den Richtlinien des ökologischen 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 Geschmacksverstärker, 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. Änderungen sind vorbehalten.