Kochen für Kids GmbH
Zum Klosterbrühl 45
66636 Tholey
Tel: 06853 86 99 778 Fax: 06853 86 99 780
kochenfuerkidstholey@gmail.com

PLAN
KW 47
16.11.2026 - 20.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Backfisch (MSC) mit Bratkartoffelwürfel Farmersalat (Möhren/Weißkraut) a, alII,g,j	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse Rohkost a,g	Hühnerfrikasse (Geflügel) in Soße mit (Erbsen, Möhren, Pilze) und Vollkornreis a,g,h	Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g	Cevapcici (Geflügel) Aivar-Dip Gemüse-Reis (Zwiebel, Möhren, Paprika, Erbsen) a,g,i,h
Menü 2 VEGGIE	Brechbohnensuppe (Möhren, Sellerie, Lauch, grüne Bohnen) Brötchen/Tagesangebot a,i,j,h	China-Gemüse (Zuckerschoten, Paprika, Möhren, Bambus-und Sojasprossen) mit Reis und Soße h,g	Falaffel-Bällchen mit Bulgur und Joghurtminz-Dip Rohkost a,g	Kürbiscremesuppe Brötchen / Tagesangebot a,i,j	Kartoffeln in Bechamelsoße mit Möhren-Gemüse g
Dessert	Tagesobst	Vanillejoghurt g	Tagesobst	Eierpfannkuchen a	Joghurt mit Froop

Wir halten uns bei der Menülinie an Standards für die Verpflegung von Kindern in Tageseinrichtungen in der Schulverpflegung

VEGGIE

BIO

Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage- Speiseplan

Zusatzstoffliste: 1= mit Konservierungsstoffe, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmaksverstärker, 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.