

# Speiseplan vom 07. August bis 18. August 2023

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

Montag, 07.08.

Dienstag, 08.08.

Mittwoch, 09.08.

Donnerstag, 10.08.

**Veggie-Day**

Freitag, 11.08.

Menü I.	Eine Frikadelle (R mit Rahmsauce buntes Marktgemüse Vollkornnudeln (10	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Rahmsauce Erbsen und Reis	BIO-Spaghetti (G "Bolognese" (R mit fruchtigen Tomatenstücke Blattsalate mit Balsamico-Sauce	Damit's dem Klima prima geht...	Vegetarische Lasagne mit Gemüse (10 und Käse gratiniert Rohkost-Kracher	Putenschnitzel (10 BIO-Ketchup mit Dampfkartoffeln und Gurken-Dillsalat
	Hähnchenschnitzel (10 mit BIO-Ketchup Kartoffelknirpse und Gurkenkracher	"Kesselgulasch" Rindfleisch mit Zwiebeln und Möhren Kartoffelpüree	<b>Das Team von KidsCatering wünscht Euch einen tollen Schulanfang...</b>		Zwei Kölsche Rievkoche (G mit viel Apfelmus Rohkost-Kracher	
	Drei Vegane Bällchen mit Rahmsauce buntes Marktgemüse Vollkornnudeln (10	Veganes Schnitzel (10 mit Rahmsauce und Reis Rohkost-Kracher	BIO-Spaghetti (10 vegetarischer "Bolognese" und Tomatenstücke Blattsalate mit Balsamico-Sauce		Kartoffelauflauf in Tomaten- und Bechamelsauce mit Zucchini und Brokkoli und Käse gratiniert	Herzhaftes Eier-Omelette mit Dampfkartoffeln und Gurken-Dillsalat
	Frisches Obst	Frisches Obst	Puddingspeise		Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

Montag, 14.08.

Dienstag, 15.08.

Mittwoch, 16.08.

Donnerstag, 17.08.

**Veggie-Day**

Freitag, 18.08.

Menü I.	Ein Hähnchen-Innenfilet mit Rahmsauce Reis und Rohkost-Kracher	Knackige Geflügel-Bockwurst (9 mit BIO-Ketchup Kartoffel-Möhren "Untereinander"	Hähnchenbrust "Picatta Milanese" (10 mit Gemüse-Tomatensauce und BIO-Nudeln (10	Damit's dem Klima prima geht...	Zwei Vege-Frikadellen (10 mit Paprikasauce Kohlrabi und Butterspätzle (10	Drei Fischstäbchen (10 mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln
	Gemüse-Bratling (10 mit Joghurt-Dip Reis und Rohkost-Kracher	Ein Puten-Dino (10 Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln	Deftige Linsensuppe (18 mit viel Gemüse und Fleischklößchen (G, 10 Körnerbrötchen (10			
	Vollkorn-Nudeln (10 "Pomodori" mit Tomaten-Basilikumsauce Rohkost-Kracher	Knackige Veggi-Bockwurst (15 mit Ketchup Kartoffel-Möhren "Untereinander"	Deftige Linsensuppe (18 mit viel Gemüse vegetarische Maultasche (10, 18 und Körnerbrötchen (10		Schwäbische Käsespätzle (10 mit Röstzwiebeln (10 Kräuter-Schmandsauce Gurkenkracher & Kirschtomaten	Gebackener Blumenkohl-Käse-Medaillon (10 mit Dampfkartoffeln und Salatbeilage
	Frisches Obst	Frisches Obst	Fruchtjoghurt		Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



\* Empfehlung der Küche

S) Schweinefleisch

G) Geflügelfleisch

R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau

F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Süßungsmittel

5) Phenylalaninquelle

6) geschwefelt

7) geschwärzt

8) gewachst

9) Phosphat

10) enthält glutenhaltiges Getreide

11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

12) Ei und Eierzeugnisse

13) Fisch und Fischerzeugnisse

14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

15) Soja und Sojaerzeugnisse

16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse

18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

19) Senf und Senferzeugnisse

20) Sesamsamen und -erzeugnisse

21) Schwefeldioxid und Sulfite

22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

Änderungen vorbehalten!

# Speiseplan vom 21. August bis 01. September 2023

Montag, 21.08.


Dienstag, 22.08.

Mittwoch, 23.08.

Donnerstag, 24.08.

Freitag, 25.08.

**Veggie-Day**

Menü I.	Drei Chicken-Nuggets (10 mit BIO-Ketchup und Kartoffelknirpse Coleslaw-Salat	Ein Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce Blumenkohl und Spätzle (10	Köfte-Frikadelle mit Käse (R, 10 Ajvarsauce Fingermöhren und Butter-Reis	Damit's dem Klima prima geht...	BIO-Ravioli (10 in Tomaten-Käsesauce mit Gemüsewürfeln & Kräutern und Gurkenkracher	Paniertes Seelachsfilet (10 Salzkartoffeln Wachsbrechbohnsensalat mit Rahmdressing
	Drei Brokkoli-Käse-Nuggets (10 mit Tomatensauce und Gemüse-Vollkornreis	Geflügel-Gulasch mit Zwiebeln und Paprikawürfeln und Spätzle (10 bunte Rohkostpalette	Tomaten-Bohneneintopf mit frischem Basilikum Fleischbällchen (G und Ciabatta (10		Sesam-Karottenstick (10 mit Quark-Dip (16 und Kartoffelchen und Gurkenkracher	
	Menü II.	Zwei Vege-Mini-Frikadellen mit BIO-Ketchup und Kartoffelknirpse Coleslaw-Salat	Zwei Falafel-Bällchen mit Joghurt-Sauce BIO-Reis bunte Rohkostpalette		Tomaten-Bohneneintopf mit frischem Basilikum Käse-Tortellini (10 und Ciabatta (10	Eine Dampfnudel (10 mit Kirschen gefüllt und kalter Vanillefla und Gurkenkracher
Menü III. Vegetarisch	Frisches Obst	Milchreis im Becher	Frisches Obst	Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10	

Montag, 28.08.


Dienstag, 29.08.

Mittwoch, 30.08.

Donnerstag, 31.08.

Freitag, 01.09.

**Veggie-Day**

Menü I.	Ein Mini-Cordon bleu (G, 10 mit Rahmsauce feine Erbsen und Kartoffelknirpse	Mildes Puten-Curry BIO-Karotten und orientalischer Reis (10	Hack-Gemüse-Allerlei (R in Rahmsauce mit Bandnudeln (10	Damit's dem Klima prima geht...	Eine Polenta-Spinattasche mit Tomaten-Salsa und würzigen Kartoffelwürfel (10 bunte Rohkostpalette	Eier-Omelette Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise Dampfkartoffeln
	Herzhaftes Chili con carne (R mit roten Bohnen und Mais BIO-Reis	Kichererbsen-Pfanne mit Auberginen und Paprika orientalischer Reis (10	Deftiger Kartoffel-Laucheintopf (18 mit Bockwurst (G und Brötchen (10		Soja-Geschnetzeltes "Gyros" in Rahmsauce mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree	
	Menü II.	Herzhaftes Chili sin carne (Soja) mit roten Bohnen und Mais BIO-Reis	Dicke Ofenkartoffel Quark mit Frühlingszwiebeln Gurkenkracher & Kirschtomaten		Deftiger Kartoffel-Laucheintopf (18 mit vegetarischer Maultasche (10 und Brötchen (10	Zwei hausgemachte Kölsche Rievkoche (10 mit viel Apfelmus bunte Rohkostpalette
Menü III. Vegetarisch	Frisches Obst	Frisches Obst	Fruchtjoghurt	Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10	

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



\* Empfehlung der Küche

S) Schweinefleisch

G) Geflügelfleisch

R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau

F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Süßungsmittel

5) Phenylalaninquelle

6) geschwefelt

7) geschwärzt

8) gewachst

9) Phosphat

10) enthält glutenhaltiges Getreide

11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

12) Ei und Eierzeugnisse

13) Fisch und Fischerzeugnisse

14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

15) Soja und Sojaerzeugnisse

16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse

18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

19) Senf und Senferzeugnisse

20) Sesamsamen und -erzeugnisse

21) Schwefeldioxid und Sulfite

22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

# Speiseplan vom 04. September bis 15. September 2023

Montag, 04.09.

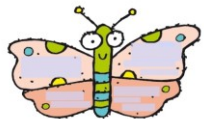
Dienstag, 05.09.

Mittwoch, 06.09.

Donnerstag, 07.09.

Freitag, 08.09.

**Veggie-Day**

Menü I.	Penne (10 mit Bolognese (R und fruchtigen Tomatenstücke frische Salatbeilage	Fleischfrikadelle "Köfta" (R, 10 mit Paprikasauce Erbsen und Reis	Kräuter-Putengeschnetzeltes mit Sauerrahm verfeinert Fingermöhren und Spätzle (10	Damit's dem Klima prima geht...	BIO-Nudeln (10 in Tomatensauce mit Gemüsegewürfeln Gurkenkracher & Kirschtomaten	Gebackene Seelachs-Kutterfrikadelle (10 mit Kartoffelknirpse Mischsalat mit Cocktaildressing
	Mais-Bratling (10 mit Tomaten-Dip und Gemüse-Vollkornreis-Pfanne	Zwei Vege-Mini-Frikadellen (10 mit Paprikasauce Erbsen und Reis	Rote orientalische Linsensuppe mit Kichererbsen (18 und Fleischtaschen (10 Fladenbrot (10		Vier Kürbis-Falafel (10 mit Joghurt-Dip Couscous-Gemüse-Pfanne	
	Menü III. Vegetarisch	Cannelloni mit Spinatfüllung (10 in Tomaten-Ricottasauce und Käse gratiniert Salatmix mit Joghurtdressing	Quinoa-Bratling (10 mit Radieschen-Dip Ofenkartoffeln Eisbergsalat mit Tomatendressing		Rote orientalische Linsensuppe mit Kichererbsen (18 und Gemüsetaschen (10 Fladenbrot (10	Zwei Gemüse-Kartoffel-Puffer (10 mit Joghurt-Dip Gurkenkracher & Kirschtomaten
	Frisches Obst	Puddingspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

Montag, 11.09.


Dienstag, 12.09.

Mittwoch, 13.09.

Donnerstag, 14.09.

Freitag, 15.09.

**Veggie-Day**

Menü I.	Farfalle (10 alla Carbonara" mit Schinkenstreifen (S,9 Eisbergsalat mit Italiendressing	Geflügel-Bratwurst mit Sauce Apfel-Rotkohl und ein Semmelkloß	Gebratene Hähnchenbrust mit einer roten Gemüsesauce bunte Möhren und Butterreis	Damit's dem Klima prima geht...	Drei vegetarische Bällchen (10 in Kräutersauce Kartoffelpüree Knabber-Rohkost	Seelachs im Ausbackteig (10 Remouladensauce mit Kartoffelchen und Gurken-Tomatensalat
	Drei Rinder-Hackbällchen (10 mit Senfsauce Blumenkohl und Kartoffelchen	Drei vegetarische Nuggets (10 mit BIO-Ketchup und Kartoffelknirpse Eisbergsalat mit Frenchdressing	Italienische Minestrone (18 mit frischen Kräutern und Fleischbällchen (G Sesambrötchen (10		"Pasta" Gefüllte Nudelteigblüten (10 mit Tomatenrahmsauce und mediterranem Gemüse	
	Menü III. Vegetarisch	Farfalle (10 in leichter Sahnesauce mit Erbsen Eisbergsalat mit Italiendressing	Süßkartoffeln-Blumenkohl-Curry mit Kokosmilch und Basmati-Reis 		Italienische Minestrone (18 mit frischen Kräutern und Tortellini (10 Sesambrötchen (10	Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillecremesauce (kalt)
	Frisches Obst	Frisches Obst	Fruchtjoghurt		Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



\* Empfehlung der Küche

S) Schweinefleisch

G) Geflügelfleisch

R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau

F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Süßungsmittel

5) Phenylalaninquelle

6) geschwefelt

7) geschwärzt

8) gewachst

9) Phosphat

10) enthält glutenhaltiges Getreide

11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

12) Ei und Eierzeugnisse

13) Fisch und Fischerzeugnisse

14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

15) Soja und Sojaerzeugnisse

16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse

18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

19) Senf und Senferzeugnisse

20) Sesamsamen und -erzeugnisse

21) Schwefeldioxid und Sulfite

22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

# Speiseplan vom 18. September bis 29. September 2023

Montag, 18.09.

Dienstag, 19.09.

Mittwoch, 20.09.

Donnerstag, 21.09.

Freitag, 22.09.

**Veggie-Day**

Menü I.	Zwei Cevapcici (R mit Paprikasauce feine Erbsen und Reis)	Lasagne (10 mit Hackfleisch (R und Käse gratiniert frische Salatbeilage	Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Rahmsauce Möhrengemüse und Spätzle (10	"mac an cheese" Makkaroni mit Käsesauce überbacken Gurkenkracher & Kirschtomaten	Ein Jumbo-Fischstäbchen (G mit BIO-Ketchup Salzkartoffeln und Rohkost-Kracher
	Ein veganes Schnitzel mit BIO-Ketchup mit Erbsen und Kartoffelknirpsen	Eine vegane Frikadelle (10 mit Sauce Apfel-Rotkohl und vegane Schupfnudeln (10	Gelbe Erbsensuppe (18 mit Wursteinlage (G und Mini-Laugenbrötchen (10	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräuter-Dip Kartoffelknirpse Gurkenkracher & Kirschtomaten	
	Vegetarisches Geschnietzeltes mit Zwiebelsauce mit Reis Eisbergsalat mit Joghurtsauce	Vollkorn-Spaghetti (10 mit Blumenkohl-Bolognese und fruchtigen Tomaten frische Salatbeilage	Gelbe Erbsensuppe (18 mit Gemüseravioli (10 und Mini-Laugenbrötchen (10	Zwei Kölsche Rievkoche (G mit viel Apfelkompott Gurkenkracher & Kirschtomaten	Tortellini (10 mit Spinat & Ricotta in Tomatensauce und Rohkost-Kracher
	Frisches Obst	Puddingspeise	Frisches Obst	Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

Damit's dem Klima prima geht...

Montag, 25.09.


Dienstag, 26.09.

Mittwoch, 27.09.

Donnerstag, 28.09.

Freitag, 29.09.

**Veggie-Day**

Menü I.	Cannelloni mit Fleischfüllung (S,R in Tomaten-Ricottasauce mit Käse gratiniert Eisbergsalat mit Frenchdressing	Zwei BIO-Mini-Würstchen G in feiner Sauce Kaisergemüse und Eierspätzle (10	Drei Geflügel-Köttbullar (10 mit Preiselbeersauce Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Vegetarische Mini-Frikadellen (10 mit Rahmsauce BIO-Erbsen und Reis	Penne-Nudeln (10 mit Thunfisch-Tomatensauce und frischen Kräutern Gurkenkracher
	Vegane gefüllte Paprikaschote (10 Tomaten-Quark-Dip Vollkorn-Reis mit Erbsen	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce Kaisergemüse und Eierspätzle (10	Bunte Kartoffel-Kürbissuppe (18 mit Wurstscheiben (S,9 und Vollwertbrötchen (10	Kartoffelauflauf "Moussaka" mit Grillgemüse und Käse bunter Krautsalat	
	Schwäbische Käsespätzle (10 mit Röstzwiebelsauce (10 Eisbergsalat mit Frenchdressing	Drei Gemüse-Reisbällchen (10 mit Curry-Dip und Vollkornreis und Gurkenkracher	Bunte Kartoffel-Kürbissuppe (18 mit Tomaten-Taschen (10 und Vollwertbrötchen (10	Eine gefüllte Dampfknudel (10 mit Kirschen und Vanillecremesauce (kalt)	Pizza-Tasche mit Mozzarella-Käse und Gurkenkracher
	Frisches Obst	Frisches Obst	Quarkspeise im Becher	Frisches Obst	Gebäck / Kekse (10

Damit's dem Klima prima geht...

Wir verwenden nur wertvolles Rapsöl und würzen mit Jodsalz. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker! Unsere Nudelbeilagen enthalten keine Eier und unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang "MSC"!

Ursprung, Zusatzstoffe und Allergene:



\* Empfehlung der Küche

S) Schweinefleisch  
G) Geflügelfleisch  
R) Rindfleisch

B) aus biologisch-kontrolliertem Anbau  
F) Fisch aus nachhaltigem Fischfang

1) mit Konservierungsstoff  
2) mit Farbstoff  
3) mit Antioxidationsmittel  
4) mit Süßungsmittel  
5) Phenylalaninquelle  
6) geschwefelt  
7) geschwärzt  
8) gewachst

9) Phosphat  
10) enthält glutenhaltiges Getreide  
11) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  
12) Ei und Eierzeugnisse  
13) Fisch und Fischerzeugnisse  
14) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
15) Soja und Sojaerzeugnisse  
16) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)

17) Nüsse und Nusserzeugnisse  
18) Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
19) Senf und Senferzeugnisse  
20) Sesamsamen und -erzeugnisse  
21) Schwefeldioxid und Sulfite  
22) Lupinen und Lupinerzeugnisse

Änderungen vorbehalten!