



Speiseplan Kinderneest Küche

Mai 2026

Änderungen vorbehalten

Montag	04.05.	Bunte Nudeln 8/W zu Primavera Soße 6;10 mit Bio Olivenöl und Bio Gb, Reibekäse 6 und Zitronendrink 6
Dienstag	05.05.	Geflügelfrikadelle 6;7;8/W;10;11 mit Maisgemüse und Kartoffelbrei 6, Obst
Mittwoch	06.05.	Kartoffeln zu Radischenschmand 6 und warmer Grießpudding 6;8/D mit Bio Dinkelgrieß
Donnerstag	07.05.	Rotes Soja Curry 10;12 mit Bio Gb, zu Reis und Mango Joghurt 6
Freitag	08.05.	Rindergulasch R;10 mit Bio Gb, und Klößen, rote Beete Salat, Obst
Montag	11.05.	Bio Spaghetti 8/W mit Tomatensoße und Salat mit Joghurt Dressing 6, Obst
Dienstag	12.05.	Hähnchenstreifen in Provenzalischer Soße 6;10 mit Bio Olivenöl und Bio Gb, zu Reis, Obst
Mittwoch	13.05.	Bio Dinkel Grießbrei 6;8/D mit Bio Dinkelgrieß mit Zimt und Zucker, Erbsen-Gemüse-Cremesuppe 6;8/W;10 mit Bio Gb
Donnerstag	14.05.	Himmelfahrt
Freitag	15.05.	Brückentag
Montag	18.05.	Bio Eierknöpfe 7;8/W mit Käsesoße 6;8/W, Röstzwiebel 8/W und Karottensalat, Obst
Dienstag	19.05.	Germknödel 6;7;8/W mit Vanillesoße 6 und Kartoffel-Spargelcremesuppe 6;8/W;10 mit Bio Gb
Mittwoch	20.05.	Bio Spiralen 8/W mit Tomatensoße und Hackbällchen 6;6;7;8/W/11, Salat und Birnenjoghurt 6
Donnerstag	21.05.	Kibbelinge 7;8/W;11 mit Gemüse Reis und Zitronen-Kräuter Dip 6, Obst
Freitag	22.05.	Linseneintopf 10 mit Bio Gb, warmer Rindswurst R;2a, Brot 8/W8/R und Apfelschnee 6
Montag	25.05.	Pfingstmontag
Dienstag	26.05.	Kartoffeln mit Blumenkohl-Brokkoli Soße 6;8/W;10 mit Bio Gb und Schokoquark 6
Mittwoch	27.05.	Radiatori 7;8/W zu Haschee R;8/W;10 mit Bio Gb, Eisbergsalat mit Joghurt-dressing 6, Wassereis 1
Donnerstag	28.05.	Mediterrane Gemüsesoße 10 mit Bio Gb, zu Reis und Erdbeerflip 6
Freitag	29.05.	Hähnchen Dinos 6;8/W/8/R mit Kartoffeln und Rahmsoße 6;8/W;10 mit Bio Gb, Gurkensalat, Obst

Enthält: 1= „Farbstoff“ 2= „Konservierungsstoff“ 2*= Antioxidationsmittel 2a= mit Nitritpökelsalz 3= „gewachst“
 3* =geschwefelt 4= „Süßungsmittel“ 5 = „Phosphat“ 6= „Milch und Laktose“ 6 -= „laktosefreie Milch“ 7= „Ei“
 8/W= „Gluten/Weizen“ 8/R= „Gluten/Roggen“ 8/H= „Gluten/Hafer“ 8/G = Gluten/Gerste 8/D= „Gluten/Dinkel“
 9= „Schalenfrüchte“ (Mandel-Hasel-Wal-Cashew-Peca-Para-Macadamia-nuss, Pistazie) 10= „Sellerie“
 11=„Senf“12= „Soja“ 14=Sesam 15=Lupine G = „Geflügel“ R = „Rind“ mit BIO Gb. = mit BIO Gemüsebrühe

Achtung: trotz größter Sorgfalt lässt es sich nicht ausschließen, dass vereinzelt in Hühnerfleisch kleine Knochen, in Fisch Gräten und bei Steinobst Kerne oder kleine Stücke von Kernen enthalten sind!