

Speiseplan Kinderneest Küche



November 2026

Änderungen vorbehalten

Montag	02.11.	Bio Spiralen 8/W zu Kürbis-Frischkäsecreme Soße 6;8/W;10 mit Bio Gb und Joghurt mit Müsli-Topping 6;8/W
Dienstag	03.11.	Gemüsebratlinge 7;8/W mit Reis und Rahmsoße 6;8/W;10 mit Bio Gb, Apfelschnee 6
Mittwoch	04.11.	Gulasch R;10 mit Bio Gb zu Kartoffeln und rote Beete Salat, Obst
Donnerstag	05.11.	Vollkornnudeln 8/W/D/R mit Tomatensoße und Salat, Obst
Freitag	06.11.	Geflügelwiener G;2a mit Erbsencreme 6;8/W;10 mit Bio Gb zu Kartoffeln, Pflaumenquark 6
Montag	09.11.	Tortellini 6;8/W mit cremiger Spinatsoße 6;8/W;10 mit Bio Gb und Mandarinenquark 6
Dienstag	10.11.	Haschee R;6;8/W;10 mit Bio Gb zu Kartoffeln, Salat 6 und Obst
Mittwoch	11.11.	Grießbrei 6;8/D mit Bio Dinkelgrieß zu Mandarinen-Kompott, Backerbsensuppe 10 mit Bio Gb und Backerbsen extra 6;7;8/W
Donnerstag	12.11.	Kartoffel zu Brokkoli Soße 6;8/W;10 mit Bio Gb und Obst
Freitag	13.11.	Rote Linsensuppe 10 mit Bio Gb und roten Bio Linsen zu Brot 8/W, Stracciatella-Joghurt 6
Montag	16.11.	Sahnelinsen 6;10 mit Bio Gb zu Spätzle 7/8/W und Aprikosen-Joghurt 6
Dienstag	17.11.	Hähnchen süß-sauer mit Asia Gemüse G;8/W;12 zu Basmatireis, Obst
Mittwoch	18.11.	Kartoffeln zu Schnittlauch-Schmand 6;11 zu Rohkost und warmer Apfel-Zimt-Pudding
Donnerstag	19.11.	Bauerntopf mit Hackfleisch R;10 mit Bio Gb, Baguette 8/W und Ahornquark mit Bio-Ahornsirup 6
Freitag	20.11.	Falafelbällchen 8/W zu Gemüsereis und Paprikacremesoße 6;8/W;10 mit Bio Gb, Obst
Montag	23.11.	Bio Spaghetti 8/W mit Tomaten-Basilikum Soße, Karottensalat und Obst
Dienstag	24.11.	Krauthackfleischsoße R;6;10 mit Bio Gb zu Kartoffeln und Apfelschnee 6
Mittwoch	25.11.	Mediterrane-Gemüesoße 10 mit Bio Gb, Feta 6 zu Reis, Wassereis 1
Donnerstag	26.11.	Herbstlicher Kürbis-Steckrübeneintopf 6;10 mit Bio Gb, gerösteten Kürbiskernen und Zimtjoghurt 6
Freitag	27.11.	Backfisch 8/W mit Karotten- Erbsen Gemüse 10 mit Bio Gb, zu Kartoffeln, 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!