

Speiseplan

Monat: Juli 2026

Datum	Speisen	Teilnahme
1	Geschnetzeltes ^{1a} (Pute) / Spätzle ^{1a,3} / Chinakohlsalat	
2	Kartoffeln / Joghurt-Kräutersoße ^{2,6} / Eieromelette ^{1a,2,3}	
3	Suppe mit Grießklößchen ^{1a,2,5} , Möhren, Sellerie, Bohnen / Bäckerbrot ^{1a,1b} / Aprikosenjoghurt ²	
4	Sommerferien	
5		
F6	Hühnerfrikassee ^{1a,2} / Reis / Rote Bete Salat ¹⁶	
F7	Vollkornnudeln ^{1a,1b} / Gemüsebolognese ^{1a,5} (Tomate, Möhre, Paprika,) / Reibekäse ²	
F8	Kartoffeln / Seelachsfilet im Backteig ^{1a} / Rahmgurkensalat ²	
F9	Gulasch ^{1a,5} (Rind) / Thüringer Kloß ¹³ / Banane	
F10	Soljanka ^{1a,22,20} Geflügelwurst, Tomate, Paprika, Gurke, Kartoffeln/ Baguette ^{1a} / Heidelbeerquark ²	
11		
12		
F13	Milchreis ² / Pfirsichkompott ¹⁶ / Tagessuppe ^{1a,2,5}	
F14	Frikadelle ^{1a,3,6} (Geflügel) / Gemüsemeerrettichsoße ^{1a,2} / Kartoffeln	
F15	Gnocchi ^{1a} / Spinat-Käsesoße ^{1a,2} / Birne	
F16	Makkaroni ^{1a,3} / Wurstgulasch ^{1a,22} (Geflügel) / Krautsalat	
F17	Vegi-Flädlesuppe ^{1a,2,3,5} mit Möhre, Sellerie, Porree / Roggenbrot ^{1a,1b} / Himbeerjoghurt ²	
18		
19		
F20	Gemüseschnitzel ^{1a,5} / Bechamelsoße ^{1a,2} / Kartoffeln	
F21	Hähnchen-Gemüse-Curry ^{1a,5} (Möhre, Paprika, Zucchini) / Reis / Melone	
F22	Kartoffelrösti / Sauerrahmdip ² / Tomaten-Gurkensalat	
F23	Gabelspaghetti ^{1a,3} / Schinken-Käse-Soße ^{1a,2} (Geflügel) Kohlrabisalat ⁶	
F24	Veg.-Erbseneintopf ⁵ (Kartoffeln, Möhre, Sellerie) / Brot ^{1a,1b} / Schokopudding ² / Vanillesoße ²	
25		
26		
F27	Eierkuchen ^{1a,2,3} / Apfelmus ¹⁶ / Tagessuppe ^{1a,2,5}	
F28	Fischstäbchen ^{1a,3} / Senfsoße ^{1a,2} / Kartoffelpüree ² / Möhrensalat	
F29	Gemüselasagne ^{1a,2,5} (Paprika, Zucchini, Tomate) / Mediterrane-Soße ^{1a} , / Birne	
F30	Geflügelfleischkäse ²² / Blumenkohlgemüse ^{1a,2} / Kartoffeln	
F31	Veg.-Gemüsesuppe ^{1a,5} / (Erbsen / Möhren / Bohnen, Kartoffeln) Brot ^{1a,1b} / Erdbeerquark ²	

Bei Gerichten mit Fleisch wird immer eine variable vegetarische/muslimische Alternative angeboten

Kontakt: Tel: 03693/ 8126911 oder

per E-Mail: kinderhaus_regenbogen_kueche@t-online.de

* Änderungen vorbehalten

Allergene				Zusatzstoffe
1 Glutenhaltiges Getreide/ Erzeugnisse	2 Milch/ Laktose	10 Schalenfrüchte	10o Macadamia/ Queensland	15 Geschmacksverstärker
1a Weizen	3 Eier/ Erzeugnisse	10hMandeln	11 Krebstiere/ Erzeugnisse	16 Süßungsmittel
1b Roggen	4 Fisch/ Erzeugnisse	10i Haselnüsse	12 Lupine/ Erzeugnisse	17 gewachst
1c Gerste	5 Sellerie/ Erzeugnisse	10j Walnüsse	13 Schwefeldioxid/ Sulfite	18 Phosphat
1d Hafer	6 Senf/ Erzeugnisse	10k Cashewnüsse	14 Weichtiere/ Erzeugnisse	19 geschwefelt
1e Dinkel	7 Erdnüsse/ Erzeugnisse	10l Pecannüsse		20 Antioxidationsmittel
1f Kamut	8 Soja/ Erzeugnisse	10m Paranüsse		21 Farbstoff
1g Hybridstämme	9 Sesam/ Erzeugnisse	10n Pistazien		22 Konservierungsmittel