

SPEISEPLAN - Vegetarische Gerichte KW 10 bis KW 13/2026



die kitaküche

KW 10

- MI** Gemüsekraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{E,GL,M} und frischem Schnittlauch, Kartoffelschupfnudeln ^{E,GL} mit Apfelmus ³
- DI** Chili sin Carne ^{HÜ,SEL} mit Bio-Parboiled-Reis, Frisches Tagesobst
- DO** Frühlingsrolle ^{GL,SEL,SES,SO,HÜ} mit Süß-Sauer-Soße und Kartoffelpüree ^M, Karotten- und Kohlrabi-Sticks

KW 11

- DI** Karotten-Sesam-Knusperschnitzel ^{GL,SES} mit Kartoffelsalat ^{SE,SEL}, Tagesobst
- DO** Vegetarische Bratwurst ^{GL,HÜ} mit Salzkartoffeln und veg. Bratrensoße, Tagesobst

KW 12

- DI** Bio-Vollkornspiralen ^{GL} mit Gemüsebolognese ^{SEL}, Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{SE,6}
- DO** Gemüseragout in Tomatensoße ^{SEL} mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst

KW 13

- MO** Rote Linsencremesuppe ^{HÜ,M,SEL} mit Brokkoliröschen, Kaisersemmel ^{GL}, Obst
- Di** Veget.Nuggets ^{GL,SEL} mit Kartoffelpüree ^M, Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{SE,6}
- DO** Gefüllte Paprika ^{GL,M,SEL} mit Tomatensoße ^{SEL} und Salzkartoffeln, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{SE,6}



Allergene:

GL = Gluten
ER = Erdnuss
E = Eier
F = Fisch
KT = Krebstiere
LU = Lupinen

M = Milch
SE = Senf
SEL = Sellerie
SES = Sesamsamen
SO = Sojabohnen
HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte
SCHA1 = Haselnüsse
SCHA2 = Walnüsse
SCHA3 = Mandeln
SCHW = Sulfid Schwefeldioxid
WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz
2 = Phosphat
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = Konserviert

6 = Geschwefelt
7 = Süßungsmittel
8 = Farbstoffe
9 = Phenylalaninquelle
10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.
Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - Vegetarische Gerichte

KW 14/2026 bis KW 17/2026



die kitaküche

KW 14

DI Gratinierte gefüllte Zucchini ^{M,SEL} mit Kartoffelpüree ^M, Tagesobst

DO Vegetarische Gemüsekugeln ^{E,GL,SEL} mit Kräuter-Frischkäse-Dip ^M und Salzkartoffeln, Gemüsesticks

KW 15

MI Ungarisches Kartoffelgulasch ^{SEL} mit Kaisersemmel ^{GL}, Naturjoghurt ^M mit Knusper-Müsli-Waldfrucht ^{GL}

DO Gemüsebällchen ^{E,GL,SEL} mit Paprika-Rahm-Soße ^{M,SEL} und Salzkartoffeln, Tagesobst

KW 16

DI Gefüllte Paprika ^{GL,M,SEL} mit Tomatensoße ^{SEL} und Spätzle ^{E,GL}, Tagesobst

DO Gemüsestrudel ^{E,GL,SEL} mit Kartoffelpüree ^M und Erbsen-Möhren-Gemüse ^{HÜ}, Tagesobst

KW 17

DI Vegetarische Bratwurst ^{GL,HÜ} mit Kartoffelsalat ^{SE,SEL}, Vanillepudding ^M

MI Gemüse-Ratatouille mit Bio-Parboiled-Reis, Blattsalat mit French-Dressing ^{E,SE,6}

DO Zucchini-Puffer ^{E,GL} mit Kartoffelpüree ^M, Tagesobst



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW = Sulfit Schwefeldioxid

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 12

16.03.2026 bis 20.03.2026



die kitaküche

MONTAG

Erbsen-Gemüse-Eintopf "Gärtnerin Art" ^{M,SEL,HÜ} mit Mehrkornbrötchen ^{GL,SES}
Frisches Tagesobst

DIENSTAG

Bio-Vollkornspiralen ^{GL} mit Rindfleisch-Bolognese ^{SEL}
Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{SE,6}

MITTWOCH

Allgäuer Kässpatzen ^{E,GL,M,10}
dazu Gurkensalat mit Dill-Dressing ^{E,SE,SEL,6}

DONNERSTAG

Seelachsfilet "Müllerin Art" ^{F,GL,SEL} mit Zitronen-Thymian-Soße ^{M,SEL}
und Bio-Parboiled-Reis
Frisches Tagesobst

FREITAG

Kartoffelsuppe ^{M,SEL}
Dampfnudeln ^{E,GL,M} mit Vanillesoße ^M



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW = Sulfit Schwefeldioxid

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 13

23.03.2026 bis 27.03.2026



die kitaküche

MONTAG

Rote Linsencremesuppe ^{M,HÜ,SEL} mit Putenwiener-Scheiben ^{2,3,5,10} und Kaisersemmel ^{GL}

Frisches Tagesobst

DIENSTAG

Fleischpflanzerl vom Rind ^{E,GL} mit Bratensoße und Kartoffelpüree ^M

Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{SE,6}

MITTWOCH

Maultaschen mit Gemüsefüllung ^{E,GL,SEL} und Tomaten-Basilikum-Soße ^{SEL}

Frisches Tagesobst

DONNERSTAG

Rindergulasch ^{SE,SEL} mit Salzkartoffeln

Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{SE,6}

FREITAG

Spinatspätzle ^{E,GL} mit Käsesahnesoße ^M

Waldbeerenjoghurt ^M



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW = Sulfit Schwefeldioxid

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 14

30.03.2026 - 03.04.2026



die kitaküche

MONTAG

Kartoffel-Karottensuppe ^{M,SEL} mit frischem Kerbel

Kaiserschmarrn ohne Rosinen ^{E,GL,M} mit Apfelmus ³ und Puderzucker

DIENSTAG

Gebratene Hähnchenbrust natur in heller Rahmsoße ^M, dazu Kartoffelpüree ^M

Frisches Tagesobst

MITTWOCH

Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{E,GL} mit Bratensoße (vegan) und frischem Schnittlauch

Pfirsich-Quarkspeise ^M

DONNERSTAG

Paniertes Seelachsfilet ^{E,F,GL} mit Kräuter-Frischkäse-Dip ^M, dazu Salzkartoffeln

Gemügesticks

FREITAG

Karfreitag - Feiertag



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW = Sulfid Schwefeldioxid

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 15

06.04.2026 - 10.04.2026



die kitaküche

MONTAG

Ostermontag - Feiertag

DIENSTAG

Überbackenes Kartoffelgratin mit Karottenwürfel ^{E,M}

Blattsalat der Saison mit French-Dressing ^{E,SE}

MITTWOCH

Ungarische Gulaschsuppe ^{SEL} (Rind) mit Kartoffelwürfel und Kaisersemmel ^{GL}

Naturjoghurt ^M mit Knusper-Müsli-Waldfrucht ^{GL}

DONNERSTAG

Hackbällchen (Pute) ^{E,GL} mit Paprika-Rahmsoße ^{M,SEL} und Salzkartoffeln

Frisches Tagesobst

FREITAG

Bio-Rigatonelli ^{GL} mit Tomatensoße ^{SEL} und geriebenem Käse ^{M,10}

Blattsalat der Saison mit Senf-Honig-Dressing ^{E,SE,6}



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW = Sulfit Schwefeldioxid

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 16

13.04.2026 bis 17.04.2026



die kitaküche

MONTAG

Kürbiscremesuppe ^{M,SEL}

Pfannkuchen-Fluffies ^{E,GL,M} mit Apfelmus ³

DIENSTAG

Putengulasch ^{SE,SEL} mit frischen Spätzle ^{E,GL}

Frisches Tagesobst

MITTWOCH

Kartoffelgnocchi ^E (ohne Gluten, aus Kartoffeln und Maisgrieß) mit Aurorasöße ^{M,SEL}

Blattsalat der Saison mit Essig & Öl-Dressing ^{SE,6}

DONNERSTAG

Hähnchen-Cordon Bleu ^{GL,M,2,3,5,8} mit Kartoffelpüree ^M und Erbsen-Möhren-Gemüse ^{HÜ}

Frisches Tagesobst

FREITAG

Bio-Farfalle ^{GL} Tricolore mit Tomatensoße ^{SEL}

Erdbeerenjoghurt ^M



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW= Sulfid Schwefeldioxid)

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 17

20.04.2026 - 24.04.2026



die kitaküche

MONTAG

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf ^{HÜ,SE,SEL} mit Kaisersemmel ^{GL}

Frisches Tagesobst

DIENSTAG

Putenwiener ^{2,3,5,10} mit Kartoffelsalat ^{SE,SEL}

Vanillepudding ^M

MITTWOCH

Feines Hühnerfrikassee ^{HÜ,M,SEL} mit Schwarzwurzeln und Erbsen,
dazu Bio-Parboiled-Reis

Blattsalat der Saison mit French-Dressing ^{E,SE,6}

DONNERSTAG

Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{F,GL} mit Kartoffelpüree ^M

Frisches Tagesobst

FREITAG

Bio-Rigatoni ^{GL} mit Gorgonzolasoße ^{M,SEL}

Blattsalat mit Essig&Öl-Dressing ^{E,6}



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW= Sulfid Schwefeldioxid)

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.