

WOCHENMENÜ KW 6 | 02.02.- 06.02.2026

MONTAG

Vollkornpenne^g mit
Tomatenrahmsoße und
geriebenem Käse^m

DIENSTAG

Brokkoli-Eischnitte^m mit
Dill-Senf-Soße^m mit
Bohngemüse und
Salzkartoffeln

Fischalternative

Seelachsfilet in Dill-
Senf-Soße mit
Bohngemüse und
Salzkartoffeln

MITTWOCH

Gemüse-Couscous-
Pfanne^g mit Möhre,
Zucchini, Kichererbsen
und Paprikasoße

DONNERSTAG

Vegetarische
Maultaschen^{g,m,ei} mit
Soße^m, Pastinaken-
gemüse und
Kartoffelröschen

Fleischalternative

Putenrollbraten mit
Soße^m, Pastinaken-
gemüse und
Kartoffelröschen

FREITAG

Kartoffel-Möhreneintopf
mit Vollkorncroutons^g

MITTAGESSEN

Allergene
g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln

Speiseplan der KUBIBE Kitas Haus 2, Freche Fröschchen & United
Individuelles Frühstücks- und Vesperangebot

WOCHENMENÜ KW 7 | 09.02.- 13.02.2026

MONTAG

Gemüsetortellini^g mit
Brokkoli-Sahnesoße^m
und Röstzwiebeln^g

DIENSTAG

Vegetarische Kibblinge^g
mit Kartoffelragout^m und
Gurken-Apfel-Dip^{m,ei}

Fischalternative

Seelachskibblinge mit
Kartoffelragout^m und
Gurken-Apfeldip^{m,ei}

MITTWOCH

Kleine Ofenkartoffeln
mit Kräuterquark^m

Bunte Salatauswahl
(Eisbergsalat, Gurke,
Mais, Möhre) mit
Dressing

DONNERSTAG

Gemüse-Reis-
Bratlinge^{g,ei} mit Rotkohl
und Kartoffeln

Fleischalternative

Hähnchenkeule aus
dem Ofen mit Rotkohl
und Kartoffeln

FREITAG

Rote Linsen-Gemüse-
Suppe^{sl} mit geröstetem
Fladenbrot^g

MITTAGESSEN

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln