

WOCHENMENÜ KW 15 | 06.04.- 10.04.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MITTAGESSEN

Feiertag

Vollkornspirelli^g
mit Erbsen-Käsesoße^m

Bunte Gemüseauswahl
mit Holländischer
Soße^{m,ei} und
Schwenkkartoffeln

Tofufrikassee^{sj,m} mit
Champignons, Kohlrabi-
Möhrengemüse und
zweierlei Reis

Fleischalternative

Hühnerfrikassee^m mit
Champignons, Kohlrabi-
Möhrengemüse und
zweierlei Reis

Kartoffel-Gemüse-
Eintopf^{sl} mit
Geflügelwurstscheiben
oder vegetarischen
Wurstscheiben

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 Fröchtchen & United
Individuelles Frühstücks- und Vesperangebot

WOCHENMENÜ KW 16 | 13.04.- 17.04.2026

MONTAG

Maccaroni^g mit fruchtiger Tomatensoße und geriebenem Käse^m

DIENSTAG

Pastinakenragout in Zitronen-Kräutersoße^m mit Leipziger Allerlei und zweierlei Reis

Fischalternative

Seelachsragout in Zitronen-Kräutersoße^m mit Leipziger Allerlei und zweierlei Reis

MITTWOCH

Bunter Nudelauf^g mit Mozzarella^m überbacken, dazu Paprikarahmsoße^m

Eisbergsalat mit Mandarinen und Joghurtdressing^m

DONNERSTAG

Vegetarische Bratwurst mit Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree^m

Fleischalternative

Geflügelbratwurst mit Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree^m

FREITAG

Süßkartoffel-Möhren-Kokoscremesuppe 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