

WOCHENMENÜ KW 20 | 11.05.- 15.05.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MITTAGESSEN

Spaghetti^g mit
vegetarischer Sauce
Bolognese^{sl} und
geriebenem Käse^m

Steckrübenragout in
Kokos-Currysoße mit
Pfirsichwürfeln, Möhren
und Basmatireis

Fischalternative

Seelachsragout in
Kokos-Currysoße mit
Pfirsichwürfeln, Möhren
und Basmatireis

Blumenkohl-
Cremesuppe^m mit
Vollkorncroutons^g

Feiertag

Brückentag

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 21 | 18.05.- 22.05.2026

MONTAG

Vegetarische
Tortellini^{g,m} mit Käse-
Sahnesoße^m und
Röstzwiebeln^g

DIENSTAG

Zucchinitürmchen mit
Kräuterkruste^g,
Tomaten-Fenchel-
Gemüse und Couscous^g

Fischalternative

Rotbarschfilet mit
Kräuterkruste^g,
Tomaten-Fenchel-
Gemüse und Couscous^g

MITTWOCH

Kleine Ofenkartoffeln
mit Kräuterquark^m

Bunte Salatauswahl mit
Dressing^{sf}

DONNERSTAG

Vegetarische, panierte
Schnitzel^{g,ei} mit
Mischgemüse und
Kroketten

Fleischalternative

Gebackene
Hühnchenschnitzel^{g,ei}
mit Mischgemüse und
Kroketten

FREITAG

Kartoffel-Lauch-
Cremesuppe mit
Baguettebrötchen

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 Früchtchen & United
Individuelles Frühstücks- und Vesperangebot