

WOCHENMENÜ KW 32 | 03.08.- 07.08.2026

MONTAG

Maccaronis^g mit
Tomatensoße

DIENSTAG

Gedünsteter Blumenkohl
mit Kräuterkruste^g,
Tomaten-Fenchel-
Ragout und Reis

Fischalternative

Pangasiusfilet mit
Kräuterkruste^g,
Tomaten-Fenchel-
Ragout und Reis

MITTWOCH

Geschmortes
Gemüseragout mit
Kartoffel-Karotten-
Püree^m und Käse
überbacken

Eisbergsalat mit
Joghurtdressing^m

DONNERSTAG

Vegetarisch gefüllte
Paprika^{g,ei} mit
Porreegemüse und
Kartoffelröschen

Fleischalternative

Mit Rinderhackfleisch
gefüllte Paprika^{g,ei} mit
Porreegemüse und
Kartoffelröschen

FREITAG

Bunter Gemüse Eintopf^{sl}
mit Muschelnudeln^{g,ei}
Baguettebrötchen^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

WOCHENMENÜ KW 33 | 10.08.- 14.08.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MITTAGESSEN

Tortellini^{g,m} mit Erbsen-
Käsesoße^m

Eierfrikassee^m mit
buntem Gemüse und
Basmatireis

Fischalternative

Seelachsfrikassee^m mit
buntem Gemüse und
Basmatireis

Kartoffelpuffer^g mit
Apfel-Zimtkompott

Alternative

Kartoffelpuffer^g mit
Kräuterquark^m

Möhrensalat

Putenrollbraten mit
Rahmsoße^m, Brokkoli-
Gemüse und
Kartoffelpüree^m

Fleischalternative

Gemüse-Couscous-
Rolle^{g,ei} mit Rahmsoße,
Brokkoligemüse und
Kartoffelpüree^m

Gemüse Eintopf^{sl} mit
Muschelnudeln^g

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