

WOCHENMENÜ KW 35 | 24.08.- 28.08.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MITTAGESSEN

Vollkornpenne^g mit
Spinat-Sahnesoße^m

Mit Käse überbackene
Zucchini^m in
Tomatensoße mit
zweierlei Reis

Fischalternative

Seelachsfilet in
Tomaten-Zucchiniⁿsoße
mit zweierelei Reis

Gemüselasagne^{g,m} mit
Kräutersoße

Eisbergsalat mit
Mandarinen und
Joghurtdressing^m

Soja-Gemüse-
Frikadellen^{ei,g} mit
Rahmblumenkohl^m und
Kartoffelröschen

Fleischalternative

Rinderhackfleisch-
Frikadellen^{g,ei} mit
Rahmblumenkohl^m und
Kartoffelröschen

Rote_Linsen-Kokos-
Currysuppe mit
Gemüse^{sl} und
Fladenbrotecken^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 Fröschchen & United
Individuelles Frühstücks- und Vesperangebot

WOCHENMENÜ KW 36 | 31.08.- 04.09.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MITTAGESSEN

Spaghetti^g mit
Tomaten-soße und
geriebenem
Mozzarella^m

Gemüsecurry^{sl} in
Pfirsich-Kokossoße mit
Basmatireis

Fischalternative

Wildlachscurry in
Pfirsich-Kokossoße mit
Erbsen und Basmatireis

Kartoffel-Möhren-
Auflauf^{ei,m} mit Käse
überbacken

Kichererbsen-
Couscous-Salat^g

Vegetarische Schnitzel^g
mit Mischgemüse und
Salzkartoffeln

Fleischalternative

Hähnchenschnitzel^{g,ei}
mit Mischgemüse und
Salzkartoffeln

Kürbis-Süßkartoffel-
Cremesuppe mit
Croutons^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 Fröschchen & United
Individuelles Frühstücks- und Vesperangebot