WOCHENMENÜ KW 42 | 13.10.-17.10.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Spaghetti⁹ mit Gemüsebolognese und geriebenem Mozzarella^m Zucchinibratlinge^{ei,g} mit Reis-Gemüsepfanne und Tomaten-Paprikasoße Rahmspinat^m mit Salzkartoffeln und Rührei^m Gemüse-Grünkern-Frikadellen^{g,ei} mit Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffelröschen

Fleischalternative

Rinderhackfleisch-Frikadellen^{g,ei} mit Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffelröschen Pastinaken-Blumenkohl-Cremesuppe mit Vollkornbaguettescheiben

Fischalternative

Mediterranes Seelachsfilet mit Reis-Gemüsepfanne und Tomaten-Paprikasoße

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide

e = Ei

si = Soia

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 43 | 20.10.-24.10.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Vollkornpenne^g mit Käse-Lauchsoße^m Gouda-Gemüse-Stäbchen^{g,m} mit Gurkensalat und Kartoffelpürree^m

Fischalternative

Fischstäbchen^g mit Gurkensalat und Kartoffelpürree^m Grießbrei^{g,m} mit warmem Kirschkompott

Alternative

Kartoffel-Möhren-Auflauf^{m,ei} mit Käse überbacken Eierfrikassee^m mit Erbsen-Möhren-Gemüse und zweierlei Reis

Fleischalternative

Hühnerfrikassee^m mit Erbsen-Möhren-Gemüse und zweierlei Reis Steckrüben-Kartoffel-Suppe mit vegetarischen Bratwurstscheiben und Baguettebrot^g

Fleischalternative

Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben (Geflügel) und Baguettebrot^g

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide

e = Ei

si = Soia

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 44 | 27.10.-31.10.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Kurze Maccheroni^g mit Tomatensoße und Reibekäse^m Gedünsteter Blumenkohl mit Kräuterkruste⁹, Zucchinigemüse und Bulgur⁹

Fischalternative

Hokifilet mit Kräuterkruste⁹, Zucchinigemüse und Bulgur⁹ Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark^m und Möhrensalat mit Mandarinen Vegetarische Bratwurst mit Soße, Rotkohl und kleinen Klössen⁹

Fleischalternative

Geflügelbratwurst mit Soße, Rotkohl und kleinen Klössen^g Kürbiscremesuppe mit Vollkorncroutons⁹

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

KUBIBE

WOCHENMENÜ KW 45 | 03.11.-07.11.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Schließtag / Mitarbeiterversammlung Kartoffelgnocchis⁹ mit Kürbissoße^m und Röstzwiebeln⁹ Eier in Senfsoße^m mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln Steckrübenschnitte^{g,ei,m} mit Käse überbacken Rahmblumenkohl^m und Kroketten

Fleischalternative

Gebratene Hühnerbrust mit Rahmblumenkohl^m und Kroketten Rote Linsensuppe mit Gemüse und Fladenbrotecken⁹

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