Speisekarte

02.11.2026 bis 06.11.2026

Kindertageseinrichtungen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück von __:__ bis __:__ Uhr				
Waldbeer-Tee, Knäckebrot, Frischkäse-Kräuter, Gurkenscheiben	Johannisbeer-Kirsch-Tee, Eisbrecherbrot, pflanzliches Streichfett, Hähnchenbrust, Paprikastreifen	Zitronen-Tee, Buchweizenbrot, pflanzliches Streichfett, Pflaumenmus, Apfelspalten	Tropic-Früchte-Tee, Dinkelkastenbrot, pflanzliches Streichfett, Käse-Edamer, Cherry-Tomaten	Kräuter-Tee, Sonnenblumenbrot, pflanzliches Streichfett, Aufstrich-Himbeere, Birnenspalten
Nährwert **Allergene** A, G, K **Zusatzstoffe**	**Nährwert** **Allergene** A **Zusatzstoffe** 2, 3, 9	**Nährwert** **Allergene** A **Zusatzstoffe**	**Nährwert** **Allergene** A **Zusatzstoffe**	**Nährwert** **Allergene** A **Zusatzstoffe**
Mittag von __:__ bis __:__ Uhr				
Kartoffeleintopf mit Vollkornbrötchen	Hähnchenbrust unpaniert mit Kartoffelstampf und Erbsen und Möhren in Soße	Gemüsefrikadelle aus Möhren, Erbsen und Pastinake mit Langkornreis, Petersiliensoße und Gurkensalat	Seelachs-Fischstäbchen paniert mit Kartoffelstampf und Rahmspinat	Eierfrikassee aus Erbsen und Möhren mit gedämpfte Kartoffeln und Möhrenrohkost
Nährwert **Allergene** I, A **Zusatzstoffe**	**Nährwert** **Allergene** G, A, F, K, M, L **Zusatzstoffe**	**Nährwert** **Allergene** G, A, F, K, M, L **Zusatzstoffe**	**Nährwert** **Allergene** A, D, G **Zusatzstoffe** 1, 2	**Nährwert** **Allergene** C, A, I **Zusatzstoffe** 3
Anders gut – Das alternative Mittagessen[1] – Makkaroni und Soße aus Paprika				**Nährwert** **Allergene** G, A, C, E, F, I, J, K, M **Zusatzstoffe**
Nachmittagssnack von __:__ bis __:__ Uhr				
Käsewürfel mit Weintrauben	Quarkspeise-Natur, Vanille-Sirup und Apfelwürfel	Reiswaffeln, Apfelmus	Joghurt-Natur, Honig, Schoko-Müsli	Frischkäse-Kräuter mit Gemüse-Sticks
Nährwert **Allergene** G **Zusatzstoffe**	**Nährwert** **Allergene** G **Zusatzstoffe**	**Nährwert** **Allergene** **Zusatzstoffe** 3	**Nährwert** **Allergene** A, E, F, G, H, K **Zusatzstoffe**	**Nährwert** **Allergene** **Zusatzstoffe**

DGEprüft – Das Angebot hat in seiner Gesamtheit die Auszeichnung "DGEprüfte Qualität" der Stufe B erhalten.

Essenszeiten, Schließtage oder andere Ereignisse können Sie aus dem einrichtungsindividuellen Plan entnehmen.
Wir behalten uns das Recht vor, dass es in seltenen Fällen zu Anpassungen des Lieferangebotes kommen kann. Wir bitten in diesem Fall um Ihr Verständnis. Eine Anpassung des Lieferangebots berechtigt nicht zur Erstattung der Versorgungskosten. Wir garantieren eine gleichwertige, gesunde und qualitativ hochwertige Mahlzeit.

[1]: Die Verfügbarkeit des Angebotes der Alternative "Anders gut" hängt von der Versorgungsentscheidung Ihres Trägers und der Einrichtung ab.

Kennzeichnungspflichtige Allergene
A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Lupinen, M Schwefeldioxid & Sulfite, N Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 geschwefelt, 8 chininhaltig, 9 erhöhter Koffeingehalt, 10 geschwärzt, 11 gewachst

DGE-VerpflegungsCheck B Kita – DGE A B C D E – DGEprüfte Qualität

Weiterführende Informationen, aktuelle Nachrichten und vieles mehr findet Ihr auf Knolles Internetseite unter https://www.knolles-kueche.de/.

Anregungen oder Wünsche? Dann schreibt uns! Eure Meinung ist uns wichtig.

kundenservice@knolles-kueche.de