

SPEISEPLAN - Vegetarische Gerichte KW 14/2026 bis KW 17/2026



die kitaküche

KW 14

DI Gratinierte gefüllte Zucchini ^{M,SEL} mit Kartoffelpüree ^M, Tagesobst

DO Vegetarische Gemüsekugeln ^{E,GL,SEL} mit Kräuter-Frischkäse-Dip ^M und Salzkartoffeln, Gemüsesticks

KW 15

MI Ungarisches Kartoffelgulasch ^{SEL} mit Kaisersemmel ^{GL}, Naturjoghurt ^M mit Knusper-Müsli-Waldfrucht ^{GL}

DO Gemüsebällchen ^{E,GL,SEL} mit Paprika-Rahm-Soße ^{M,SEL} und Salzkartoffeln, Tagesobst

KW 16

DI Gefüllte Paprika ^{GL,M,SEL} mit Tomatensoße ^{SEL} und Spätzle ^{E,GL}, Tagesobst

DO Gemüsestrudel ^{E,GL,SEL} mit Kartoffelpüree ^M und Erbsen-Möhren-Gemüse ^{HÜ}, Tagesobst

KW 17

DI Vegetarische Bratwurst ^{GL,HÜ} mit Kartoffelsalat ^{SE,SEL}, Vanillepudding ^M

MI Gemüse-Ratatouille mit Bio-Parboiled-Reis, Blattsalat mit French-Dressing ^{E,SE,6}

DO Zucchini-Puffer ^{E,GL} mit Kartoffelpüree ^M, Tagesobst



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW = Sulfit Schwefeldioxid

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - Vegetarische Gerichte KW 18 bis KW 21/2026



die kitaküche

KW 18

- MI** Gemüsekraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{E,GL,M} und frischem Schnittlauch, Kartoffelschupfnudeln ^{E,GL} mit Apfelmus ³
- DI** Chili sin Carne ^{HÜ,SEL} mit Bio-Parboiled-Reis, Frisches Tagesobst
- DO** Frühlingsrolle ^{GL,SEL,SES,SO,HÜ} mit Süß-Sauer-Soße und Kartoffelpüree ^M, Karotten- und Kohlrabi-Sticks

KW 19

- DI** Karotten-Sesam-Knusperschnitzel ^{GL,SES} mit Kartoffelsalat ^{SE,SEL}, Tagesobst
- DO** Vegetarische Bratwurst ^{GL,HÜ} mit Salzkartoffeln und veg. Bratrensoße, Tagesobst

KW 20

- DI** Bio-Vollkornspiralen ^{GL} mit Gemüsebolognese ^{SEL}, Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{SE,6}
- FR** Gegrilltes Gemüse mit Feta-Käse ^M, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{SE,6}, Obst

KW 21

- MO** Rote Linsencremesuppe ^{HÜ,M,SEL} mit Brokkoliröschen, Kaisersemmel ^{GL}, Obst
- Di** Veget.Nuggets ^{GL,SEL} mit Kartoffelpüree ^M, Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{SE,6}
- DO** Gefüllte Paprika ^{GL,M,SEL} mit Tomatensoße ^{SEL} und Salzkartoffeln, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{SE,6}



Allergene:

GL = Gluten
ER = Erdnuss
E = Eier
F = Fisch
KT = Krebstiere
LU = Lupinen

M = Milch
SE = Senf
SEL = Sellerie
SES = Sesamsamen
SO = Sojabohnen
HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte
SCHA1 = Haselnüsse
SCHA2 = Walnüsse
SCHA3 = Mandeln
SCHW = Sulfid Schwefeldioxid
WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz
2 = Phosphat
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = Konserviert

6 = Geschwefelt
7 = Süßungsmittel
8 = Farbstoffe
9 = Phenylalaninquelle
10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 17

20.04.2026 - 24.04.2026



die kitaküche

MONTAG

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf ^{HÜ,SE,SEL} mit Kaisersemmel ^{GL}

Frisches Tagesobst

DIENSTAG

Putenwiener ^{2,3,5,10} mit Kartoffelsalat ^{SE,SEL}

Vanillepudding ^M

MITTWOCH

Feines Hühnerfrikassee ^{HÜ,M,SEL} mit Schwarzwurzeln und Erbsen,
dazu Bio-Parboiled-Reis

Blattsalat der Saison mit French-Dressing ^{E,SE,6}

DONNERSTAG

Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{F,GL} mit Kartoffelpüree ^M

Frisches Tagesobst

FREITAG

Bio-Rigatoni ^{GL} mit Gorgonzolasoße ^{M,SEL}

Blattsalat mit Essig&Öl-Dressing ^{E,6}



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW= Sulfit Schwefeldioxid)

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 18

27.04.2026 bis 01.05.2026



die kitaküche

MONTAG

Hühnerkraftbrühe^{SEL} mit Pfannkuchenstreifen^{E,GL,M} und frischem Schnittlauch
Kartoffelschupfnudeln^{E,GL} mit Apfelmus³

DIENSTAG

Chili con Carne^{HÜ,SEL} vom Rind mit Bio-Parboiled-Reis
Frisches Tagesobst

MITTWOCH

Überbackene Cannelloni^{E,GL,M,10} mit Spinatfüllung in Tomatensoße^{SEL}
Blattsalat mit Balsamico-Dressing^{SE,5}

DONNERSTAG

Seelachsfilet in Knusperpanade^{F,GL} mit Remouladensoße^{E,SEL}
und Kartoffelpüree^M, dazu Karotten- und Kohlrabisticks

FREITAG

Feiertag - Tag der Arbeit



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW= Sulfit Schwefeldioxid)

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 19

04.05.2026 bis 08.05.2026



die kitaküche

MONTAG

Gemüsecremesuppe ^{M,SEL}

Pfannkuchen ^{E,GL,M} mit Puderzucker und Aprikosenkonfitüre

DIENSTAG

Putenschnitzel "Wiener Art" ^{E,GL,SEL} und Kartoffelsalat ^{SE,SEL}

Frisches Tagesobst

MITTWOCH

Bio-Penne ^{GL} mit Gemüse-Kräuter-Soße ^{M,SEL}

Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{SE,6}

DONNERSTAG

Geflügelbratwürste ^{2,3,5,8} mit Salzkartoffeln und Bratensoße

Frisches Tagesobst

FREITAG

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung ^{E,GL-M} und Frischkäsesoße ^{M,SEL}

Stracciatella-Joghurt ^M



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW = Sulfit Schwefeldioxid

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 20

11.05.2026 bis 15.05.2026



die kitaküche

MONTAG

Erbsen-Gemüse-Eintopf "Gärtnerin Art" ^{M,SEL,HÜ} mit Mehrkornbrötchen ^{GL,SES}
Frisches Tagesobst

DIENSTAG

Bio-Vollkornspiralen ^{GL} mit Rindfleisch-Bolognese ^{SEL}
Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{SE,6}

MITTWOCH

Allgäuer Kässpätzlen ^{E,GL,M,10}
dazu Gurkensalat mit Dill-Dressing ^{E,SE,SEL,6}

DONNERSTAG

Feiertag - Christi Himmelfahrt

FREITAG

Putengyros mit Tzatziki ^M, Pitabrot ^{GL,SES} und
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{SE,6}
Frisches Tagesobst



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW = Sulfit Schwefeldioxid

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

SPEISEPLAN - WOCHE 21

18.05.2026 bis 22.05.2026



die kitaküche

MONTAG

Rote Linsencremesuppe ^{M,HÜ,SEL} mit Putenwiener-Scheiben ^{2,3,5,10} und
Kaisersemmel ^{GL}

Frisches Tagesobst

DIENSTAG

Fleischpflanzerl vom Rind ^{E,GL} mit Bratensoße und Kartoffelpüree ^M

Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{SE,6}

MITTWOCH

Maultaschen mit Gemüsefüllung ^{E,GL,SEL} und Tomaten-Basilikum-Soße ^{SEL}

Frisches Tagesobst

DONNERSTAG

Rindergulasch ^{SE,SEL} mit Salzkartoffeln

Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{SE,6}

FREITAG

Kartoffelsuppe ^{M,SEL}

Dampfnudeln ^{E,GL,M} mit Vanillesoße ^M



Allergene:

GL = Gluten

ER = Erdnuss

E = Eier

F = Fisch

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

M = Milch

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

HÜ = Hülsenfrüchte

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW= Sulfit Schwefeldioxid)

WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz

2 = Phosphat

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Konserviert

6 = Geschwefelt

7 = Süßungsmittel

8 = Farbstoffe

9 = Phenylalaninquelle

10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.