

# SPEISEPLAN - Vegetarische Gerichte KW 06 bis KW 09/2026



# die kitaküche

## KW 06

- DI** Gratinierte gefüllte Zucchini<sup>M,SEL</sup> mit Kartoffelpüree<sup>M</sup>, Tagesobst  
**DO** Vegetarische Gemüsefrikadelle<sup>E,GL,SEL</sup> mit Kräuter-Frischkäse-Dip<sup>M</sup>  
und Salzkartoffeln, Gemüsesticks

## KW 07

- DI** Ungarisches Kartoffelgulasch<sup>SEL</sup> mit Kaisersemmel<sup>GL</sup>,  
Naturjoghurt<sup>M</sup> mit Knusper-Müsli-Waldfrucht<sup>GL</sup>  
**DO** Gemüsebällchen<sup>E,GL,SEL</sup> mit Paprika-Rahm-Soße<sup>M,SEL</sup> und Salzkartoffeln, Obst

## KW 08

- DO** Gemüsestrudel<sup>E,GL,SEL</sup> mit Kartoffelpüree<sup>M</sup> und Erbsen-Möhren-Gemüse<sup>HÜ</sup>,  
Tagesobst

## KW 09

- DI** Vegetarische Bratwurst<sup>GL,HÜ</sup> mit Kartoffelsalat<sup>SE,SEL</sup>, Vanillepudding<sup>M</sup>  
**MI** Gemüse-Ratatouille mit Bio-Parboiled-Reis,  
Blattsalat mit French-Dressing<sup>E,SE,6</sup>  
**DO** Zucchini-Puffer<sup>E,GL</sup> mit Kartoffelpüree<sup>M</sup>, 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 10 bis KW 13/2026



# die kitaküche

## KW 10

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

## KW 11

- DI** Karotten-Sesam-Knusperschnitzel <sup>GL,SES</sup> mit Kartoffelsalat <sup>SE,SEL</sup>, Tagesobst
- DO** Vegetarische Bratwurst <sup>GL,HÜ</sup> mit Salzkartoffeln und veg. Bratrensoße, Tagesobst

## KW 12

- DI** Bio-Vollkornspiralen <sup>GL</sup> mit Gemüsebolognese <sup>SEL</sup>, Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>SE,6</sup>
- DO** Gemüseragout in Tomatensoße <sup>SEL</sup> mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst

## KW 13

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



### 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 08

## 16.02.2026 - 20.02.2026

### MONTAG

Kürbiscremesuppe <sup>M,SEL</sup>

Pfannkuchen-Fluffies <sup>E,GL,M</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>

### DIENSTAG

Faschingsdienstag - keine Essenslieferung

### MITTWOCH

Kartoffelgnocchi <sup>E</sup> (ohne Gluten, aus Kartoffeln und Maisgrieß) mit Aurorasouße <sup>M,SEL</sup>

Blattsalat der Saison mit Essig & Öl-Dressing <sup>SE,6</sup>

### DONNERSTAG

Hähnchen-Cordon Bleu <sup>GL,M,2,3,5,8</sup> mit Kartoffelpüree <sup>M</sup> und Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>HÜ</sup>

Frisches Tagesobst

### FREITAG

Bio-Farfalle <sup>GL</sup> mit Tomatensoße <sup>SEL</sup>

Erdbeerenjoghurt <sup>M</sup>



# die kitaküche



#### 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 09

## 23.02.2026 - 27.02.2026



# die kitaküche

## MONTAG

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf <sup>HÜ,SE,SEL</sup> mit Kaisersemmel <sup>GL</sup>  
Frisches Tagesobst

## DIENSTAG

Putenwiener <sup>2,3,5,10</sup> mit Kartoffelsalat <sup>SE,SEL</sup>  
Vanillepudding <sup>M</sup>

## MITTWOCH

Feines Hühnerfrikassee <sup>HÜ,M,SEL</sup> mit Schwarzwurzeln und Erbsen,  
dazu Bio-Parboiled-Reis  
Blattsalat der Saison mit French-Dressing <sup>E,SE,6</sup>

## DONNERSTAG

Schlemmerfilet "Bordelaise" <sup>F,GL</sup> mit Kartoffelpüree <sup>M</sup>  
Frisches Tagesobst

## FREITAG

Bio-Farfalle <sup>GL</sup> Tricolore mit Gorgonzolasoße <sup>M,SEL</sup>  
Blattsalat mit Essig&Öl-Dressing <sup>E,6</sup>



### 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 10

02.03.2026 bis 06.03.2026



# die kitaküche

## MONTAG

Hühnerkraftbrühe<sup>SEL</sup> mit Pfannkuchenstreifen<sup>E,GL,M</sup> und frischem Schnittlauch  
Kartoffelschupfnudeln<sup>E,GL</sup> mit Apfelmus<sup>3</sup>

## DIENSTAG

Chili con Carne<sup>HÜ,SEL</sup> vom Rind mit Bio-Parboiled-Reis  
Frisches Tagesobst

## MITTWOCH

Überbackene Cannelloni<sup>E,GL,M,10</sup> mit Spinatfüllung in Tomatensoße<sup>SEL</sup>  
Blattsalat mit Balsamico-Dressing<sup>SE,5</sup>

## DONNERSTAG

Seelachsfilet in Knusperpanade<sup>F,GL</sup> mit Remouladensoße<sup>E,SEL</sup>  
und Kartoffelpüree<sup>M</sup>, dazu Karotten- und Kohlrabisticks

## FREITAG

Bio-Spirelli Tricolore<sup>GL</sup> mit Erbsen-Sahne-Soße<sup>HÜ,M,SEL</sup>  
Brombeerjoghurt<sup>M</sup>



### 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 11

09.03.2026 bis 13.03.2026



# die kitaküche

## MONTAG

Gemüsecremesuppe <sup>M,SEL</sup>

Pfannkuchen <sup>E,GL,M</sup> mit Puderzucker und Aprikosenkonfitüre

## DIENSTAG

Putenschnitzel "Wiener Art" <sup>E,GL,SEL</sup> und Kartoffelsalat <sup>SE,SEL</sup>

Frisches Tagesobst

## MITTWOCH

Bio-Penne <sup>GL</sup> mit Gemüse-Kräuter-Soße <sup>M,SEL</sup>

Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>SE,6</sup>

## DONNERSTAG

Geflügelbratwürste <sup>2,3,5,8</sup> mit Salzkartoffeln und Bratensoße

Frisches Tagesobst

## FREITAG

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung <sup>E,GL-M</sup> und Frischkäsesoße <sup>M,SEL</sup>

Stracciatella-Joghurt <sup>M</sup>



### 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 12

16.03.2026 bis 20.03.2026



# die kitaküche

## MONTAG

Erbsen-Gemüse-Eintopf "Gärtnerin Art" <sup>M,SEL,HÜ</sup> mit Mehrkornbrötchen <sup>GL,SES</sup>  
Frisches Tagesobst

## DIENSTAG

Bio-Vollkornspiralen <sup>GL</sup> mit Rindfleisch-Bolognese <sup>SEL</sup>  
Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>SE,6</sup>

## MITTWOCH

Allgäuer Kässpatzen <sup>E,GL,M,10</sup>  
dazu Gurkensalat mit Dill-Dressing <sup>E,SE,SEL,6</sup>

## DONNERSTAG

Seelachsfilet "Müllerin Art" <sup>F,GL,SEL</sup> mit Zitronen-Thymian-Soße <sup>M,SEL</sup>  
und Bio-Parboiled-Reis  
Frisches Tagesobst

## FREITAG

Kartoffelsuppe <sup>M,SEL</sup>  
Dampfnudeln <sup>E,GL,M</sup> mit Vanillesoße <sup>M</sup>



### 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 13

23.03.2026 bis 27.03.2026



# die kitaküche

## MONTAG

Rote Linsencremesuppe <sup>M,HÜ,SEL</sup> mit Putenwiener-Scheiben <sup>2,3,5,10</sup> und  
Kaisersemmel <sup>GL</sup>

Frisches Tagesobst

## DIENSTAG

Fleischpflanzerl vom Rind <sup>E,GL</sup> mit Bratensoße und Kartoffelpüree <sup>M</sup>

Blattsalat mit Balsamico-Dressing <sup>SE,6</sup>

## MITTWOCH

Maultaschen mit Gemüsefüllung <sup>E,GL,SEL</sup> und Tomaten-Basilikum-Soße <sup>SEL</sup>

Frisches Tagesobst

## DONNERSTAG

Rindergulasch <sup>SE,SEL</sup> mit Salzkartoffeln

Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>SE,6</sup>

## FREITAG

Spinatspätzle <sup>E,GL</sup> mit Käsesahnesoße <sup>M</sup>

Waldbeerenjoghurt <sup>M</sup>



### 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.