

Speiseplan ab 06.04.2026

Tag	Menu 1	A	Z		Menu 2	A	Z
Mo	Ostern				Ostern		
Di	Frei				Frei		
Mi	Frei				Frei		
Do	Frei				Frei		
Fr	Frei				Frei		

Allergene		Zusatzstoffe
<p>A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse F Sojabohnen, G Milch (einschl. Lactose) H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie, J Senf, K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere</p>	 <p>Talstraße 35 66987 Th'weiler-Fröschen www.derkindercaterer.de Tel.: 063347409257</p>	<p>1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p>

Speiseplan ab 13.04.2026

Tag	Menu 1	A	Z		Menu 2	A	Z
Mo	Gulaschtopf mit Reis Mais/Erbsensalat Stückobst	A	3 6		Gemüsetopf mit Reis Mais/Erbsensalat Stückobst	A	3 6
Di	Fleischkäse, Rahmspinat und Salzkartoffeln Donuts	G A,C,G,H	1,3 6		Gemüseschnitzel, Rahmspinat und Salzkartoffeln Donuts	A,G A,C,G,H	1,3 6
Mi					Käsespätzlegratin Grüner Salat Stückobst	A,C,G J	
Do					Rostige Ritter mit Vanillesoße und Nudelsüppchen	A,C,G	3
Fr	kein Liefertag				kein Liefertag		

Allergene		Zusatzstoffe
<p>A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse F Sojabohnen, G Milch (einschl. Lactose) H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie, J Senf, K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere</p>	 Talstraße 35 66987 Th'weiler-Fröschen www.derkindercaterer.de Tel.: 063347409257	<p>1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p>

Speiseplan ab 20.04.2026

Tag	Menu 1	A	Z		Menu 2	A	Z
Mo					Kartoffelgratin Grüner Salat Stückobst	G J	
Di	Nudelschinkenauflauf Grüner Salat Fruchtjoghurt	A,G,C J G	1,3		Nudelgemüseauflauf Grüner Salat Fruchtjoghurt	A,C,G J G	
Mi	Putenrahmgeschnetzeltes mit Reis Karottensalat Stückobst	A,C,G	1,3 6		Reis mit Champignonrahmsoße Karottensalat Stückobst	G	6
Do	Paniertes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Remoulade Gurkensalat Apfelmus	A,C,G G,J	1,3 2		Salzkartoffeln mit Gemüsebrätling und Remoulade Gurkensalat Apfelmus	C,G G,J	3 2
Fr					kein Liefertag		

Allergene		Zusatzstoffe
<p>A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse F Sojabohnen, G Milch (einschl. Lactose) H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie, J Senf, K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere</p>	 Talstraße 35 66987 Th'weiler-Fröschen www.derkindercaterer.de Tel.: 063347409257	<p>1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p>

Speiseplan ab 27.04.2026

Tag	Menu 1	A	Z		Menu 2	A	Z
Mo	Gnocchis mit Speckrahmsoße Gurkensalat Stückobst	A,C,G G,J	3		Gnocchis mit Rahmspinatsoße Gurkensalat Stückobst	A,C,G G,J	3
Di	Wurstsalat mit Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	J G	1,2		Salzkartoffeln und Quark Fruchtjoghurt	G G	
Mi	Ofenmacaroni Karottensalat Stückobst	A,C	6		Ofenmacaroni vegetarisch Karottensalat Stückobst	A,C	6
Do	Fischstäbchen, Püree, Erbsen und Karotten Apfelmus	A,G,H	2		Gemüsefrikadelle, Püree, Erbsen und Karotten Apfelmus	A,G	1,3 2
Fr	Feiertag				Feiertag		

Allergene		Zusatzstoffe
<p>A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse F Sojabohnen, G Milch (einschl. Lactose) H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie, J Senf, K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere</p>	 Talstraße 35 66987 Th'weiler-Fröschen www.derkindercaterer.de Tel.: 063347409257	<p>1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p>