




Speiseplan ab 17.11.2025

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	Nuggets mit Kartoffelpüree und Mais und Erbsen Grießbrei	A,C,G G	1,3		Veg. Nuggets mit Kartoffelpüree und Mais und Erbsen Grießbrei	A,C,G G	1,3

Allergene		Zusatzstoffe
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 style="text-align: center;"> 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