



FRISCH, GESUND UND LECKER

Wir möchten mit unserem Speiseplan dazu beitragen, dass Kinder sich gesund ernähren und Ihnen eine breite Auswahl an täglichen Gerichten zur Verfügung stellen.

Rind • Schwein • Fisch •

Geflügel • Wild • Lamm •

Vegetarisch •

[A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon)
[B] = Krebstiere / Krebstierzeugnisse • [C] = Eier / Eierzeugnisse
[D] = Fisch / Fischezeugnisse • [E] = Erdnüsse / Erdnusszeugnisse
[F] = Soja / Sojaerzeugnisse • [G] = Milch / Milcherzeugnisse einsch. Lactose
[H] = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecannuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Queenslandnuss)
[I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse • [J] = Senf / Senferzeugnisse • [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse
[L] = Schwefeldioxid und Sulfite • [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse
[N] = Weichtiere / Weichtierzeugnisse

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwärzt 6 = gewachst 7 = mit Phosphat
8 = mit Süßungsmittel(n) 9 = Aspartam-Phenylalaninquelle 10 = geschwefelt
11 = koffeinhaltig 12 = chininhaltig

Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet.
Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

KINDER-SPEISEPLAN

KW: 18
SPEISEPLAN VOM 27.4. BIS 3.5.26



**ROHKOST ALS
FINGERFOOD UND
FRISCHE SALATE
ERHALTEN SIE AUF
ANFRAGE.**

	A	B	C	D
MONTAG 27.4.2026	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis A1, L5 6,7 BE	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle A1, C, G, L9 4,5 BE	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln mit Pilzsauce und Olivenöl A1, G, L9 6,0 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G, I 9,3 BE
DIENSTAG 28.4.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüsesauce und Reis A1, F, G, J 6,1 BE	Grobe Bratwurst mit Bratenjus dazu feiner Apfelrotkohl und Kartoffeln A1, J, I 4,3 BE	Mini-Frühlingsrollen mit Chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1, C, F, G, L, 3, 9 7,8 BE	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischleinlage (Kinder Roggenbrötchen 0,30 €) A1, I, I 4,1 BE
MITTWOCH 29.4.2026	"Hausgemachte" Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1, J, J, I 6,2 BE	Geflügel Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und leckeren Farfalle Nudeln A1, C, G, J, J 6,0 BE	Rindersauerbraten mit leckerer Sauce, Rotkohl und Kartoffelknödelchen A1, G, 2, 5, 9 5,4 BE	Rührei mit leckerem Rahmspinat und Kartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 3,1 BE
DONNERSTAG 30.4.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und frischen Stampfkartoffeln A1, D, G, L, J, 3, 5, 9 5,3 BE	"Hausgemachter" Gemüseintopf mit Geflügelbratwurst (Kinder Roggenbrötchen 0,30 €) A1, I, 2, 4 2,7 BE	Chicken-Nuggets mit leckerer Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 8,6 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore A1, G, J 6,5 BE
TAG DER ARBEIT FREITAG 1.5.2026	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag

Neben „kindgerechten“ Menüs findet auch die traditionelle Küche in unseren Plänen ihren Platz. Wir finden dieses wichtig, da in vielen Haushalten dieses leider keine Berücksichtigung mehr findet und somit leider eine Menge Tradition und Esskultur verloren geht.

GESUNDHEITSBEWUSST GEKOCHT:

Unsere Rezepte sind grundsätzlich salzarm erstellt. Wir verwenden als Standard Rapsöl. Gemüse wird schonend zubereitet (im Kombidämpfer gedämpft). Wir verwenden in der Küche nur Milch mit 1,5% Fettgehalt. Unser Püree wird frisch aus Kartoffeln zubereitet (kein Tütenpulver).

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Küchenteam



Dortmunder Menüservice e.K.
Alter Hellweg 140 · 44379 Dortmund
Tel.: 0231 – 96 330 90 · Fax: 0231 – 96 330 950
E-Mail: info@do-ms.de · Web: www.do-ms.de

