

# Wochenmenü

KW 09, 23.02.2026 - 01.03.2026

Kindergarten

Hausgemacht Bio-Catering GmbH  
Hauptstraße 107  
75056 Sulzfeld  
Telefon: 07269 919908-0  
Fax: 07269 919908-23



Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026
Vollkorn-Nudeln mit Grünkernbolognese und Rohkostsalat  a, a1, a2, e	Chili con carne vom Rind mit Reis und Salat  e, l	Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüseeinlage, dazu Brötchen, Obst  a, a1, e	Wildlachswürfel* in cremiger Tomatensoße, mit Tagliatelle, und Zitronen-Quarkspeise <b>NEU</b> a, a1, d, i	Karottensuppe und Pfannkuchen mit Apfelbrei  a, a1, b, d, e
Hausgemachter Süßkartoffelbratling mit fruchtiger Currysoße und Reis  a, a1, b, d, e	Gemüsegulasch mit Cous-Cous dazu Obst  a, a1, d, e	Hausgemachte Gemüselasagne mit Salat dazu Vanillepudding  a, a1, d, e, l	Spinatklöße mit Steinchampignonragout und Karottensalat  a, a1, b, d, e	Kartoffelgratin mit Rote Beete-Salat, dazu Obst  a, a1, d, e
Pasta mit hausgemachter Käsesoße dazu Rohkostsalat  a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse, und Salat dazu Obst  a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Vanillepudding  a, a1, d	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße dazu Reibekäse und Rohkostsalat  a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat  a, a1, d, e, l



Garantie für Ihre gesunde und genussvolle Ernährung: Zur Herstellung unserer hausgemachten Speisen verwenden wir ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel. Unsere Produkte sind daher biologische Produkte gemäß Verordnung (EG) Nr 2018/848 .Ausnahme: Bei Verwendung von Wild sind diese Lebensmittel im Speiseplan mit einem \* als 'aus Wildfang stammend' gekennzeichnet. Kurzfristige Änderungen am Speiseplan wegen Verfügbarkeit von Zutaten vorbehalten. Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch aus Wildfang, l=Senf



Vegetarisch



mit Rindfleisch



mit Geflügel



Wenn Sie nur diese Essen bestellen, folgen sie den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. .



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 23.02.2026 - 01.03.2026

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch aus Wildfang, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

23.02.2026, Menü 1, Vollkorn-Nudeln mit Grünkernbolognese und Rohkostsalat \* Grünkernbolognese: a,a2,e \* Rote Beete-Salat: e \* Vollkornspirelli: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:486.04/116,8 | Fett:2,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:18,1g | davon Zucker:2,7g | Eiweiß:3,7g | Salz:0,5g

23.02.2026, Menü 2, Hausgemachter Süßkartoffelbratling mit fruchtiger Currysoße und Reis \* Früchte-Currysoße: a,a1,d \* Reis Langkorn: keine \* Süßkartoffel-Bratling: a,a1,b,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:527.94/126,1 | Fett:2,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:22,6g | davon Zucker:2,0g | Eiweiß:3,1g | Salz:1,0g

23.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Käsesoße dazu Rohkostsalat \* Käsesoße: a,a1,d \* Pasta: a,a1 \* Rote Beete-Salat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:624.31/149,3 | Fett:4,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:23,2g | davon Zucker:2,7g | Eiweiß:4,1g | Salz:0,9g

24.02.2026, Menü 1, Chili con carne vom Rind mit Reis und Salat \* Salat: keine \* Chili con carne(Rind): keine \* Reis Langkorn: keine \* Salatdressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:423.19/101,2 | Fett:1,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:17,1g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:4,5g | Salz:0,9g

24.02.2026, Menü 2, Gemüsegulasch mit Cous-Cous dazu Obst \* Cous-Cous: a,a1 \* Gemüsegulasch: a,a1,d,e \* Obst (Apfel,Clementinen): keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:553.08/132,8 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:21,5g | davon Zucker:3,6g | Eiweiß:3,6g | Salz:0,8g

24.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse, und Salat dazu Obst \* Salat: keine \* Obst (Apfel,Clementinen): keine \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Salatdressing: e,l \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:561.46/134,3 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:20,0g | davon Zucker:3,2g | Eiweiß:4,4g | Salz:0,8g

25.02.2026, Menü 1, Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüseeinlage, dazu Brötchen, Obst \* Brötchen: a,a1 \* Erbseneintopf mit Kartoffeln: e \* Obst (Apfel,Birne): keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:339.39/81,5 | Fett:0,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:14,8g | davon Zucker:6,7g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,4g

25.02.2026, Menü 2, Hausgemachte Gemüselasagne mit Salat dazu Vanillepudding \* Gemüse-Lasagne: a,a1,d,e \* Gurkensalat mit Dressing: e,l \* Pudding (Vanille): d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:452.52/108,1 | Fett:4,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,9g | Kohlenhydrate:12,2g | davon Zucker:4,2g | Eiweiß:4,3g | Salz:0,4g

25.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Vanillepudding \* Pasta: a,a1 \* Pudding (Vanille): d \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:641.07/153,9 | Fett:4,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:22,7g | davon Zucker:3,2g | Eiweiß:5,3g | Salz:0,8g

26.02.2026, Menü 1, Wildlachswürfel\* in cremiger Tomatensoße, mit Tagliatelle, und Zitronen-Quarkspeise \* Cremige Tomatensoße: a,a1,d \* Tagliatelle: a,a1 \* Wildlachs: i \* Zitronen-Quarkspeise: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:490.23/117,9 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:15,0g | davon Zucker:4,1g | Eiweiß:6,4g | Salz:0,6g

26.02.2026, Menü 2, Spinatklöße mit Steinchampignonragout und Karottensalat \* Bechamelsauce m.Champignon: a,a1,d,e \* Karottensalat: e \* Spinatklöße: a,a1,b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:460.9/110,3 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:15,1g | davon Zucker:1,8g | Eiweiß:3,4g | Salz:0,8g

26.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße dazu Reibekäse und Rohkostsalat \* Karottensalat: e \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:636.88/152,3 | Fett:4,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:21,3g | davon Zucker:1,9g | Eiweiß:5,1g | Salz:0,9g

27.02.2026, Menü 1, Karottensuppe und Pfannkuchen mit Apfelbrei \* Apfelbrei: keine \* Karottensuppe : a,a1,d,e \* Pfannkuchen,salzig: a,a1,b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:393.86/94,7 | Fett:2,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:15,5g | davon Zucker:6,9g | Eiweiß:2,8g | Salz:0,2g

27.02.2026, Menü 2, Kartoffelgratin mit Rote Beete-Salat, dazu Obst \* Kartoffelgratin: a,a1,d,e \* Obst (Apfel): keine \* Rote Beete-Salat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:389.67/93,4 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:11,4g | davon Zucker:4,8g | Eiweiß:2,8g | Salz:0,5g

27.02.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:615.93/147,2 | Fett:4,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:21,3g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:5,2g | Salz:0,9g