

Wochenplan

Kita Wahlheim

KW 34 · 17.08. – 21.08.2026



Montag 17.08. BEILAGE Gurken Salat Joghurt Dressing ^{g, g1} MENU Maultaschen Tomaten Sauce ^{a1, a, c, 20, i, 34, 25, Tom.} 	Dienstag 18.08. MENU Gemüsecreme Süppchen Brotscheibe Speck ^{i, 34, g, g1, f, a, a1, 20, 3, 8, 2}  	Mittwoch 19.08. BEILAGE Eisberg Salat Tomaten Dressing ^{34, i, j, 11, f, 3, i, Tom.} MENU Nudeln Bolognese Sauce geriebener Käsemix ^{a, a1, 21, i, Kar., 25, Tom., g, g1} 	Donnerstag 20.08. BEILAGE Brokkoli MENU Pochierter Seelachs Kapern Sauce Salzkartoffeln ^{d, 34, g, g1, i, f} 	Freitag 21.08. BEILAGE Erbsen-Karotten Gemüse ^{y, Kar.} MENU Geflügel Frikassee Reis ^{g, g1, 22, 25}  
---	--	--	--	---

Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Allergen- und Zusatzstoffangaben nach Herstellerinformationen; Kreuzkontaminationen in der Großküche können nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Bei Fragen: Alexander Beimler | Keppentaler Weg 10 | 55286 Wörrstadt | Tel.: 0176 24949287 | kita-bestellung@beimler-catering.com

Allergene pro Mahlzeit — KW 34 · 17.08. - 21.08.2026



Montag

Menu: Maultaschen | Tomaten Sauce (Gesamt: a1, a, c, 20, i, 34, 25, Tom.)

Maultaschen	a1 Weizen, a Glutenhaltiges Getreide, c Eier, 20 Schweinefleisch
Tomaten Sauce	i Sellerie, 34 Knoblauch, 25 Stärke, Tom. Tomaten

Beilage: Gurken Salat | Joghurt Dressing (Gesamt: g, g1)

Gurken Salat	<i>Keine Allergene</i>
Joghurt Dressing	g Milch, g1 Milcheiweiß

Dienstag

Menu: Gemüsecreme Süsschen | Brotscheibe | Speck (Gesamt: i, 34, g, g1, f, a, a1, 20, 3, 8, 2)

Gemüsecreme Süsschen	i Sellerie, 34 Knoblauch, g Milch, g1 Milcheiweiß, f Soja
Brotscheibe	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Speck	20 Schweinefleisch, 3 Antioxidationsmittel, 8 Phosphat, 2 Konservierungsstoffe

Mittwoch

Menu: Nudeln | Bolognese Sauce | geriebener Käsemix (Gesamt: a, a1, 21, i, Kar., 25, Tom., g, g1)

Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Bolognese	21 Rindfleisch, i Sellerie, Kar. Karotten, 25 Stärke, Tom. Tomaten
geriebener Käsemix	g Milch, g1 Milcheiweiß
Beilage: Eisberg Salat Tomaten Dressing (Gesamt: 34, i, j, 11, f, 3, i, Tom.)	
Eisberg Salat	<i>Keine Allergene</i>
Tomaten Dressing	34 Knoblauch, i Sellerie, j Senf, 11 Süßungsmittel, f Soja, 3 Antioxidationsmittel, i Schwefeldioxid und Sulfite, Tom. Tomaten

Donnerstag

Menu: Pochierter Seelachs | Kapern Sauce | Salzkartoffeln (Gesamt: d, 34, g, g1, i, f)

Seelachs	d Fisch
Kapern Sauce	34 Knoblauch, g Milch, g1 Milcheiweiß, i Sellerie, f Soja
Salzkartoffeln	<i>Keine Allergene</i>
Beilage: Brokkoli	
Brokkoli	<i>Keine Allergene</i>

Freitag

Menu: Geflügel Frikassee | Reis (Gesamt: g, g1, 22, 25)

Geflügel Frikassee **g** Milch, **g1** Milcheiweiß, **22** Geflügelfleisch, **25** Stärke

Reis *Keine Allergene*

Beilage: Erbsen-Karotten Gemüse (Gesamt: y, Kar.)

Erbsen-Karotten **y** Hülsenfrucht, **Kar.** Karotten

Allergen-Legende



Allergene

a Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	a1 Weizen
a2 Roggen	a3 Gerste
a4 Hafer	a6 Dinkel
b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	c Eier und Eierzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse	e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
h1 Mandeln	h2 Haselnuss
h4 Kaschunuss	h5 Pecannuss
h7 Pistazie	h8 Macadamia- oder Queenslandnuss
f Soja und Sojaerzeugnisse	g Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
t Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.), <i>Paranuss</i> (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j Senf und Senferzeugnisse	k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
i Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	m Lupine sowie Erzeugnisse daraus
n Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus	20 Schweinefleisch
21 Rindfleisch	22 Geflügelfleisch
34 Knoblauch	g1 Milcheiweiß
36 Jodsalz	y Hülsenfrucht (Erbsen, Linsen, Kichererbsen)
30 unter Schutzatmosphäre Verpackt	25 Modifizierte Stärke
z Orangen, Zitrusfrüchte	32 Verdickungsmittel
Tom. Tomaten roh/gekocht	Kar. Karotten roh/gekocht
Pap. Paprika roh/gekocht	34 Eiklar
Frü. Obst	

Zusatzstoffe

23 mit Geschmacksverstärker	1 mit Farbstoff
7 gewachst	6 geschwärzt

8 mit Phosphat	2 mit Konservierungsstoffe
5 geschwefelt	3 mit Antioxidationsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle	11 mit Süßungsmittel
33 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	

Symbole



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Vegetarisch



Vegan



Vollkorn



Milch