

Wochenplan

Kita Wahlheim

KW 44 · 26.10. – 30.10.2026



Montag 26.10. BEILAGE Gurken Salat Joghurt Dressing ^{g, g1} MENU Maultaschen Tomaten Sauce ^{a1, a, c, 20, i, 34, 25, Tom.}  MENU VEGETARISCH Gemüse Maultaschen Tomaten Sauce ^{a, a1, c, g, g1, i, 34, 25, Tom.} 	Dienstag 27.10. MENU Selleriecreme Süsschen Geflügel Wiener Brötchen ^{i, 34, g, g1, f, 2, 3, 8, 30, 22, a, a1}   MENU VEGETARISCH Selleriecreme Süsschen Mandelblätter Brötchen ^{i, 34, g, g1, f, a, a1}  	Mittwoch 28.10. BEILAGE Eisberg Salat Tomaten Dressing ^{34, i, j, 11, f, 3, l, Tom.} MENU Nudeln Bolognese Sauce geriebener Käsemix ^{a, a1, 21, i, Kar., 25, Tom., g, g1}  MENU VEGETARISCH Nudeln Soja-Bolognese Sauce geriebener Käsemix ^{a, a1, f, 34, 25, g, g1} 	Donnerstag 29.10. BEILAGE Brokkoli MENU Gedünsteter Seelachs Zitronen-Dill Rahm gekochte Kartoffeln ^{d, g, g1, i, f, 25}  	Freitag 30.10. BEILAGE Erbsen-Karotten Gemüse ^{y, Kar.} MENU Geflügel Frikassee Reis ^{g, g1, 22, 25}   MENU VEGETARISCH Soja Frikassee Reis ^{f, g, g1, 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 44 · 26.10. - 30.10.2026



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

Menu Vegetarisch: Gemüse Maultaschen | Tomaten Sauce (Gesamt: a, a1, c, g, g1, i, 34, 25, Tom.)

Gemüse Maultaschen	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, g Milch, g1 Milcheiweiß
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: Selleriecreme Süsschen | Geflügel Wiener | Brötchen (Gesamt: i, 34, g, g1, f, 2, 3, 8, 30, 22, a, a1)

Gemüsecreme Süsschen	i Sellerie, 34 Knoblauch, g Milch, g1 Milcheiweiß, f Soja
Geflügel-Wiener	2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 8 Phosphat, 30 unter Schutzatmosphäre Verpackt, 22 Geflügelfleisch
Brötchen	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen

Menu Vegetarisch: Selleriecreme Süsschen | Mandelblätter | Brötchen (Gesamt: i, 34, g, g1, f, a, a1)

Gemüsecreme Süsschen	i Sellerie, 34 Knoblauch, g Milch, g1 Milcheiweiß, f Soja
Croutons	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Brötchen	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen

Mittwoch

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

Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Bolognese Sauce	21 Rindfleisch, i Sellerie, Kar. Karotten, 25 Stärke, Tom. Tomaten
geriebener Käsemix	g Milch, g1 Milcheiweiß

Menu Vegetarisch: Nudeln | Soja-Bolognese Sauce | geriebener Käsemix (Gesamt: a, a1, f, 34, 25, g, g1)

Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Soja-Bolognese Sauce	f Soja, 34 Knoblauch, 25 Stärke
geriebener Käsemix	g Milch, g1 Milcheiweiß

Beilage: Eisberg Salat Tomaten Dressing (Gesamt: 34, i, j, 11, f, 3, l, Tom.)	
Eisberg Salat	<i>Keine Allergene</i>
Tomaten Dressing	34 Knoblauch, i Sellerie, j Senf, 11 Süßungsmittel, f Soja, 3 Antioxidationsmittel, l Schwefeldioxid und Sulfite , Tom. Tomaten

Donnerstag	
Menu: Gedünsteter Seelachs Zitronen-Dill Rahm gekochte Kartoffeln (Gesamt: d, g, g1, i, f, 25)	
Seelachs	d Fisch
Dillrahmsauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, i Sellerie, f Soja, 25 Stärke
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	<i>Keine Allergene</i>
Menu Vegetarisch: Soja Frikassee Reis (Gesamt: f, g, g1, 25)	
Soja Frikassee	f Soja, g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke
Reis	<i>Keine Allergene</i>
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
l 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	35 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