





Wochenplan

Kita Wahlheim

KW 29 · 13.07. – 17.07.2026



Montag 13.07.	Dienstag 14.07.	Mittwoch 15.07.	Donnerstag 16.07.	Freitag 17.07.
<hr/> BEILAGE Karottensalat ^{j, i, f, Kar.}			<hr/> BEILAGE Blattsalate Joghurt Dressing ^{g, g¹}	
<hr/> MENU Pangasiusfilet Dillrahmsauce Salzkartoffeln ^{d, g, g¹, i, f, 25}	<hr/> MENU Pfannkuchen Pilzsauce ^{g, g¹, i, f, c, a, a¹}	<hr/> MENU Chili sin Carne mit Linsen Schmand Reis ^{y, i, f, 34, 25, Tom., g, g¹}	<hr/> MENU Gemüse Lasagne ^{a¹, a, g, g¹, i, 34, Tom.}	
 				

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 29 · 13.07. - 17.07.2026



Montag

Menu: Pangasiusfilet | Dillrahmsauce | Salzkartoffeln (Gesamt: d, g, g1, i, f, 25)

Pangasiusfilet	d Fisch
Dillrahmsauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, i Sellerie, f Soja, 25 Stärke
Salzkartoffeln	<i>Keine Allergene</i>

Beilage: Karottensalat (Gesamt: j, i, f, Kar.)

Karottensalat	j Senf, i Sellerie, f Soja, Kar. Karotten
----------------------	---

Dienstag

Menu: Pfannkuchen | Pilzsauce (Gesamt: g, g1, i, f, c, a, a1)

Pilzsauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, i Sellerie, f Soja
Pfannkuchen	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen

Mittwoch

Menu: Chili sin Carne mit Linsen | Schmand | Reis (Gesamt: y, i, f, 34, 25, Tom., g, g1)

Chili sin Carne mit Linsen	y Hülsenfrucht, i Sellerie, f Soja, 34 Knoblauch, 25 Stärke, Tom. Tomaten
Schmand	g Milch, g1 Milcheiweiß
Reis	<i>Keine Allergene</i>

Donnerstag

Menu: Gemüse Lasagne (Gesamt: a1, a, g, g1, i, 34, Tom.)

Gemüse Lasagne	a1 Weizen, a Glutenhaltiges Getreide, g Milch, g1 Milcheiweiß, i Sellerie, 34 Knoblauch, Tom. Tomaten
-----------------------	--

Beilage: Blattsalate | Joghurt Dressing (Gesamt: g, g1)

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

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
Früchte 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