

Wochenplan

Kita Wahlheim
KW 33 · 10.08. – 14.08.2026



Montag 10.08. BEILAGE Blattsalate Honig-Senf Dressing ^{i, j, f, 34, 11, 3, i} MENU Spinatknödel Tomaten Sauce ^{a, a1, g, g1, c, i, 34, 25, Tom.} 	Dienstag 11.08. BEILAGE Erbsen-Karotten Gemüse ^{y, Kar.} MENU Geflügelfleischklöße Kapern Sauce Reis ^{a, a1, 22, 25, 34, g, g1, i, f} 	Mittwoch 12.08. BEILAGE Karotten-Krautsalat ^{j, 32, 34, Kar.} MENU Gnocchi Schnittlauch Creme ^{a, a1, c, g, g1, 25, 34} 	Donnerstag 13.08. MENU Gemüsecreme Süsschen Brotscheibe Speck ^{i, 34, g, g1, f, a, a1, 20, 3, 8, 2} 	Freitag 14.08. BEILAGE Eisbergsalat Joghurt Dressing ^{g, g1} MENU Hähnchen Schnitzel Linsen-Curry-Sauce Gebackene Kartoffeln ^{a, a1, c, 22, y, i, f, 34} 
---	---	--	--	---

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 33 · 10.08. - 14.08.2026



Montag

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

Spinatknödel a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier

Tomaten Sauce i Sellerie, 34 Knoblauch, 25 Stärke, Tom. Tomaten

Beilage: Blattsalate | Honig-Senf Dressing (Gesamt: i, j, f, 34, 11, 3, i)

Blattsalate Keine Allergene

Vinaigrette Dressing i Sellerie, j Senf, f Soja, 34 Knoblauch, 11 Süßungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, i Schwefeldioxid und Sulfite

Dienstag

Menu: Geflügelfleischklöße | Kapern Sauce | Reis (Gesamt: a, a1, 22, 25, 34, g, g1, i, f)

Geflügelfleischklöße a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, 22 Geflügelfleisch, 25 Stärke

Kapern Sauce 34 Knoblauch, g Milch, g1 Milcheiweiß, i Sellerie, f Soja

Reis Keine Allergene

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

Erbsen-Karotten y Hülsenfrucht, Kar. Karotten

Mittwoch

Menu: Gnocchi | Schnittlauch Creme (Gesamt: a, a1, c, g, g1, 25, 34)

Gnocchi a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier

Schnittlauch Sauce g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke, 34 Knoblauch

Beilage: Karotten-Krautsalat (Gesamt: j, 32, 34, Kar.)

Karotten-Krautsalat j Senf, 32 Verdickungsmittel, 34 Knoblauch, Kar. Karotten

Donnerstag

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

Freitag

Menu: Hähnchen Schnitzel | Linsen-Curry-Sauce | Gebackene Kartoffeln (Gesamt: a, a1, c, 22, y, i, f, 34)

Hähnchen Schnitzel a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, 22 Geflügelfleisch

Linsen-Curry-Ragout y Hülsenfrucht, i Sellerie, f Soja, 34 Knoblauch

Gebackene Kartoffeln	34 Knoblauch
Beilage: Eisbergsalat Joghurt Dressing (Gesamt: g, g1)	
Eisberg Salat	Keine Allergene
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.), Paranuss (<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