



KITA LUNA
KINDERKRIPPE · KINDERGARTEN · HORT

Liebe Familien,

Sie wollen wissen, welche Gerichte aktuell für Ihre Kinder in unseren Küchen gezaubert werden? Dann werfen Sie gerne hier einen Blick auf unsere Speisepläne.

Unsere Küchen-Crew hat diesen Sommerspeiseplan für Sie zusammengestellt. So können Sie auf den Tag genau einsehen, was Ihre Kinder am nächsten Tag von uns serviert bekommen. Unsere Köche*Köchinnen und Küchenkräfte haben es sich zur Aufgabe gemacht, leckere und gesunde Kreationen für die Kinder zuzubereiten.

Unsere Speisepläne sind so aufgebaut, dass sich diese alle sechs Wochen wiederholen und nach Speiseplan 6 die 1 wieder startet. Im Winter bieten wir einen an die Saison angepassten neuen Speiseplan an, der sich auch alle 8 Wochen wiederholt.

In unserem Ernährungskonzept finden Sie Detail zu den verwendeten Produkten und der Zubereitung der Speisen. Bei Anregungen oder sonstigen Fragen freuen wir uns daher immer über Ihr Feedback unter verwaltung@kita-luna.de.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihr Kita Luna-Team



Sarah-Linda Manes
Regionalleitung, Kita Luna



Andreas Greiner
*Küchenkoordinator Deutschland,
AcadeMedia*



KITA LUNA
KINDERKRIPPE · KINDERGARTEN · HORT

Übersicht Kalenderwoche

Plan	Kalenderwoche			
1	KW 14	KW 20	KW 26	KW 32
2	KW 15	KW 21	KW 27	KW 33
3	KW 16	KW 22	KW 28	KW 34
4	KW 17	KW 23	KW 29	KW 35
5	KW 18	KW 24	KW 30	KW 36
6	KW 19	KW 25	KW 31	KW 37



	Frühstück	Mittagessen	Brotzeit
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obstteller der Saison 	Halbvollkorn Pasta ^{A1} , Grünkernbolognese ^{A5,J} , Gurken-Mais-Salat 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obstteller der Saison 	Karotten-Orangen-Suppe ^{A4} mit Kartoffelwürfeln und Dinkelkastenbrot ^{A5} 	Brot ^{A5} , Kräuterquark ^G mit Gemüsesticks, Obstkorb 
Mittwoch	Hausgemachtes Müsli ^{A4,G} , Obstteller der Saison 	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce ^{A4} , Spätzle ^{A1,A5,C} und Blattsalat mit Fruchtdressing ^L 	Brot ^{A5} , Gemüsecreme ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Rahmspinat ^{A4,G} , Rührei ^C , Salzkartoffeln 	Zwetschkuchen mit Streuseln ^{A1,A5,C,G} , Brot ^A , Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Fruchtjoghurt ^G , Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Welsfilet ^D , Reis, Wurzelgemüse, Frankfurter Sauce ^G 	Knäckebrot ^{A1,A2,K} , Tomaten- Frischkäse ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel), B-Krebstiere, C-Ei, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte und Nüsse (H1-Mandeln, H2-Pistazien, H3-Haselnüsse, H4-Walnuss, H5-Kokosnuss), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

* Änderungen sind vorbehalten



	Frühstück	Mittagessen	Brotzeit
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obstteller der Saison 	Schupfnudeln ^{A1} mit Erbsen-Rahmsauce ^{G,A4} , Gurkensalat 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obstteller der Saison 	Tomatensuppe ^{A4} , Bulgur ^{A1} Fladenbrot ^{A5,G,K} 	Milchreis ^G mit Mandarinsauce, Obstkorb 
Mittwoch	Hausgemachtes Müsli ^{A4,G} , Obstteller der Saison 	Rindergulasch mit Paprikaeinlage, dazu Reis 	Brot ^{A5} , Linsenbrot ^C , Gemüsecreme ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Allgäuer Käsespätzle ^{A1,A5,A4,C} , Blattsalat mit Joghurdressing ^G 	Rührteigkuchen mit Kirschen ^{A5,C,G} , Brot ^{A5} , Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Fruchtjoghurt ^G , Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Fischstäbchen ^{D,A1,A5} , gebackene Kartoffelwürfel, Remoulade ^L 	Brot ^{A5} , Kräuterquark ^G , Butter ^G , Rohkost, Obst 

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel), B-Krebstiere, C-Ei, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte und Nüsse (H1-Mandeln, H2-Pistazien, H3-Haselnüsse, H4-Walnuss, H5-Kokosnuss), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

* Änderungen sind vorbehalten



	 Frühstück 	 Mittagessen 	 Brotzeit 
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obstteller der Saison 	Halbvollkornnudeln ^{A1} , Cremige Tomatensauce ^{A4} , Parmesan ^{C,G} , Karotten- Orangen-Salat 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obstteller der Saison 	Kaiserschmarrn ^{A1,A5,C,G} , Apfel-Zimtmus 	Knäckebrot ^{A1-A5} , Kräuterquark ^G , Butter ^G , Obstkorb 
Mittwoch	Hausgemachtes Müsli ^{A4,G} , Obstteller der Saison 	Gyros von der Hähnchenbrust, dazu Reis und Gurken-Dip ^G 	Brot ^{A5} , Hummus ^K , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Buntes Marktgemüse, dazu Salzkartoffeln und Kräutersauce ^{A4,G} 	Schokokuchen ^{A5,C,G} , Brot ^{A5} , Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Fruchtojoghurt ^G , Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Fischlasagne ^{A1,C,D,G} und Tomatensalat ^L 	Brot ^{A5} , Kräuterfrischkäse ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel), B-Krebstiere, C-Ei, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte und Nüsse (H1-Mandeln, H2-Pistazien, H3-Haselnüsse, H4-Walnuss, H5-Kokosnuss), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

* Änderungen sind vorbehalten



	Frühstück	Mittagessen	Brotzeit
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obstteller der Saison 	Halbvollkornnudeln ^{A1,C} , Käsesauce ^{A4,G} Rohkostsalat ^L 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obstteller der Saison 	Gemüsesuppe ^I mit Kartoffelwürfeln und Dinkelkastenbrot ^{A5} 	Schokoladenpudding ^G mit Erdbeerkompott, Brot ^{A5} , Butter ^G , Obstkorb 
Mittwoch	Hausgemachtes Müsli ^{A4,G} , Obstteller der Saison 	Rindfleischpflanzerl ^{A5,C,J} mit Reis und Erbsengemüse, dazu Tomaten-Dip 	Brot ^{A5} , Linsenbrot ^C , Gemüse- Creme ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Schmorgemüse ^I mit Bulgur ^{A1} und Kräuter- Schmand-Dip ^G 	Apfelkuchen ^{A5,G,C} , Brot ^{A5} , Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Fruchtjoghurt ^G , Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Hokifilet ^D , Salzkartoffeln, Béchamelsauce ^{A4,G} , Blattsalat ^{J,L} 	Knäckebrot ^{A1-A5,K} , Paprikafrischkäse ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel), B-Krebstiere, C-Ei, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte und Nüsse (H1-Mandeln, H2-Pistazien, H3-Haselnüsse, H4-Walnuss, H5-Kokosnuss), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

* Änderungen sind vorbehalten



	Frühstück	Mittagessen	Brotzeit
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obstteller der Saison 	Halbvollkornnudeln ^{A1,C} mit Parmesansauce ^{A4,C,G} , Gurkensalat 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obstteller der Saison 	Süßkartoffelsuppe mit Erbsen, dazu Dinkelkastenbrot ^{A5} 	Knäckebrot ^{A1-A5,K} , Kräuterquark ^G , Butter ^G , Obstkorb 
Mittwoch	Hausgemachtes Müsli ^{A4,G} , Obstteller der Saison 	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Spinatspätzle ^{A1,A5,C} 	Brot ^{A5} , Gemüsecreme ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Kohlrabi-Karotten-Gemüse mit Reis und Sahnesauce ^{A4,G} 	Hefezopf ^{A5,C,G} mit Fruchtaufstrich, Obstkorb 
Freitag	Fruchtjoghurt ^G , Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Fischfilet ^D mit Kartoffelkruste und Kräutersauce ^{A4,G} , dazu Blattsalat ^{G,J,L} 	Brot ^{A5} , Frischkäse ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel), B-Krebstiere, C-Ei, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte und Nüsse (H1-Mandeln, H2-Pistazien, H3-Haselnüsse, H4-Walnuss, H5-Kokosnuss), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

* Änderungen sind vorbehalten



	Frühstück	Mittagessen	Brotzeit
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obstteller der Saison 	Gnocchi ^{A1,C} mit Tomatensauce, Karotten-Apfel-Salat 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obstteller der Saison 	Cremige Brokkolisuppe ^{A4} mit Kartoffelwürfeln, Dinkelkastenbrot ^{A5} 	Vanille-Zwieback-Pudding ^{A4,G} , Obstkorb, Brot ^{A5} , Butter ^G , 
Mittwoch	Hausgemachtes Müsli ^{A4,G} Obstteller der Saison 	Hähnchenstücke gebacken ^{A1,A5} , Ofenkartoffeln, hausgemachter Ketchup, dazu Blattsalat ^{G,J,L} 	Brot ^{A5} , Gemüsecreme ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Paprika-Zucchini-Gemüse, Bulgur ^{A1} Sauerrahmcreme ^G 	Zitronenkuchen ^{A5,C,G} , Brot ^{A5} , Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Fruchtjoghurt ^G , Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Seelachsfilet ^D mit leichter Ananas- Currysauce ^{H5,IJ} und Reis 	Brot ^{A5} , Paprikafrischkäse ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel), B-Krebstiere, C-Ei, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte und Nüsse (H1-Mandeln, H2-Pistazien, H3-Haselnüsse, H4-Walnuss, H5-Kokosnuss), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

* Änderungen sind vorbehalten