



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 Winterspeiseplan 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 Sommer bieten wir einen an die Saison angepassten neuen Speiseplan an, der sich auch alle 6 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 40	KW 46	KW 52	KW 6
2	KW 41	KW 47	KW 1	KW 7
3	KW 42	KW 48	KW 2	KW 8
4	KW 43	KW 49	KW 3	KW 9
5	KW 44	KW 50	KW 4	KW 10
6	KW 45	KW 51	KW 5	KW 11



	Frühstück	Mittagessen	Brotzeit
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obstteller der Saison 	Halbvollkorn Pasta ^{A1} , Tomaten-Basilikum- Sauce, Gurkensalat 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obstteller 	Kartoffelsuppe mit Wiener Kastenweißbrot ^{A5} 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Milchreis ^G mit Beeren, Obstkorb 
Mittwoch	Bircher Müsli ^{A4,G} , Obstteller der Saison 	Hackfleisch-Grünkernbackling ^{A5,C,I} mit Rahmwirsing ^G und Reis 	Brot ^{A5} , Gemüsecreme ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Karotten-Kohlrabi-Gemüse, Bulgur ^{A1} , Béchamelsauce ^G 	Marmorkuchen ^{A1,A5,C,G} , Brot ^A , Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Eierspeisen ^C , Brot ^{A5} , Butter ^G , Trinkjoghurt ^G , Zweierlei Obst 	Fischstäbchen ^{D,A1,A5} Remouladensauce ^L , Zitronenkartoffeln und Blattsalat 	Brot ^{A5} , Auberginen-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





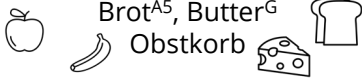












	★ Frühstück ★	★ Mittagessen ★	★ Brotzeit ★
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obststeller der Saison 	Halbvollkorn Nudeln ^A Sahnesauce ^G , Rohkostsalat 	Knäckebrot ^{A5} Butter ^G Hüttenkäse ^G , Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obststeller der Saison 	Gemüsesuppe mit Karottenwürfel, Dinkelbrot ^{A5} 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G oder Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Mittwoch	Bircher Müsli ^{A4,G} , Obststeller der Saison 	Hausgemachte Hähnchen-Nuggets ^A , Kartoffelspalten, dazu Tomaten-Dip und Blattsalat 	Brot ^{A5} , Mexikanischer Aufstrich ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Mediterranes Gemüse ^L , Bulgur ^{A1} Joghurt-Kräuter-Dip ^G 	Rührteigkuchen mit Apfel ^{A5,C,G} , Brot ^{A5} , Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Fruchtjoghurt ^G , Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Fischfilet ^D (Seelachs) mit Champignonsauce, Reis 	Brot ^{A5} , Tomaten-Frischkäse, 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





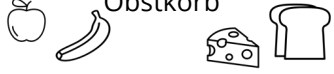











	Frühstück	Mittagessen	Brotzeit
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obststeller der Saison 	Schupfnudeln ^{A1,C} Tomaten-Sahnesauce ^G , Karottensalat 	Vanillepudding ^G mit Erdbeeresauce Brot ^{A5} , Butter ^G Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obststeller der Saison 	Minestrone Cremesuppe mit Hafer, dazu Kastenweißbrot 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G oder Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Mittwoch	Bircher Müsli ^{A4,G} , Obststeller der Saison 	Lasagne "Bolognese Art" vom Rind ^{A1,C,I,G} , Blattsalat 	Brot ^{A5} , Gemüsecreme ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Spinatknödel mit Käsesauce 	Schokokuchen ^{A5,C,G} , Knäckebrötchen ^{A5} , Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Fruchtjoghurt, Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Lachsfilet ^D mit Salzkartoffeln und Weiße Fischsauce (Velute) ^G 	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 	Halbvollkornnudeln ^{A1,C} , Mediteranesauce Parmesan ^{C,G} Rohkostsalat ^L 	Knäckebröt ^{A5} , Butter ^G , Hüttenkäse ^G Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obstteller der Saison 	Karotten-Cremesuppe mit Erbsen und Dinkelkastenbrot ^{A5} 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Mittwoch	Bircher Müsli ^{A4,G} , Obstteller der Saison 	Puten-Curry-Gulasch ^{A4,G} mit Reis 	Brot ^{A5} , Gemüsecreme ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat ^{J,L} 	Hefezopf ^{A5,G,C} mit Konfitüre, Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Fruchtjoghurt ^G , Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Welsbratwurst ^D , Ofengemüse und Couscous ^{A1} , dazu Kräuterjoghurt ^G 	Knäckebröt ^{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










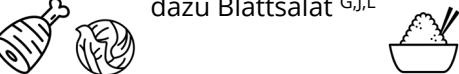







	Frühstück	Mittagessen	Brotzeit
Montag	Cornflakes, Milch ^G , Rosinen ^L , Obststeller der Saison 	Raviolini-Ratatouille ^A mit Käsesauce ^G und Gurkensalat 	Grießbrei ^G mit Früchten, Brot ^{A5} , Butter ^G Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obststeller der Saison 	Kürbissuppe mit Erbsen, dazu Dinkelkastenbrot ^{A5} 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse, Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Mittwoch	Bircher Müsli ^{A4,G} , Obststeller der Saison 	Rindergulasch mit Paprika und Spätzle ^{C,A1,A5} 	Brot ^{A5} , Gemüsecreme ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Kartoffelkuchen ^{C,G} mit Kräuter-Schmand-Dip ^G Blattsalat ^{G,J,L} 	Zitronenkuchen ^{A5,C,G} , Brot ^{A5} , Butter ^G , Obstkorb 
Freitag	Eierspeisen ^C , Brot ^{A5} , Butter ^G , Trinkjoghurt ^G , Zweierlei Obst 	Fisch-Gemüse-Curry ^{D,G,H5,I} mit Reis 	Brot ^{A5} , Auberginen 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 	Halbvollkornnudeln ^{A1} mit Blumenkohlsauce ^{A4} Karotten-Apfel-Salat 	Knäckebrot ^{A5} Butter ^G , Hüttenkäse ^G , Obstkorb 
Dienstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käse ^G , Wurst, Rohkost, Obstteller der Saison 	Cremige Zucchini-Tomatensuppe ^{A4} mit Dinkelkastenbrot ^{A5} 	Brot ^{A5} , Butter ^G , Käsewürfel ^G , Frischkäse ^G , Gewürzgurken ^L , Obstkorb 
Mittwoch	Bircher Müsli ^{A4,G} Obstteller der Saison 	Bio-Hähnchen Wiener Würstchen mit Püree und Vegetarische Bratensauce ^L , dazu Blattsalat ^{G,J,L} 	Brot ^{A5} , Mexikanischer Aufstrich ^G , Butter ^G , Rohkost, Obstkorb 
Donnerstag	Brot ^{A5} , Butter ^G , Marmelade, Käse ^G , Rohkost, Obst der Saison 	Pastinaken-Karottengemüse Bechamelsauce ^G , Reis 	Zwetschkuchen mit Streusel ^{A1,A5,C,G} , Brot ^A , Butter ^G Obstkorb 
Freitag	Fruchtjoghurt ^G , Brot ^{A5} , Butter ^G , Zweierlei Obst 	Seelachs ^D mit Salzkartoffeln, Dillsauce ^{A4,G} 	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