

# Wochenmenü

KW 21, 18.05.2026 - 22.05.2026  
Schule am Buschweg

Kinder-Cater GmbH  
Petra M. Gobelius  
Voltastraße 3  
50129 Bergheim  
e-Mail: office@kinder-cater.com  
Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rindergulasch (Paprika, Zwiebel) mit Kartoffeln und Apfelmark 3 e	Gnocchi - Tomaten - Mozzarella - Pfanne b, d	Rösti - Ecken mit Spinat - Cremesoße und Salat 3 d, e, l, m  Becherpudding (Grieß) a, a1, d	Pasta mit Rinder - Hackfleisch - Gemüsesoße a, a1, d, e	Paniertes Seelachsfilet mit Reis und Kräutersoße a, a1, d, e, i, l
Veg. Gulasch (Paprika, Zwiebel) mit Kartoffeln und Apfelmark 3 a, a1, a4, b, d, e			Quinoa - Erbsen - Frikadelle mit Kartoffeln und Rahm - Sauerkraut d, e, l	Karotten - Kürbiskern - Rösti mit Reis und Kräutersoße a, a1, b, d, e
Becher - Vanillepudding 1 a, a1, d			Obst (Wassermelone)	

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir produktionsbedingt Kreuzkontaminationen leider nicht ausschließen. Trotz größter Sorgfalt können Angaben zu den einzelnen Menüs leider noch nicht vollständig sein. Aus organisatorischen Gründen können auch kurzfristig Rohstoffe ausgetauscht werden. Informieren Sie sich bitte daher immer im aktuellen Online-Speiseplan. Das sollten Sie wissen: Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker! - Unser Käse ist handelsüblicher Gouda (max. 45% Fett) - Wir bevorzugen fettarme Milchprodukte (Milch, Pudding, Natur-Quark und Joghurt) - Wir verwenden Rapsöl, jodiertes Speisesalz und Parboiled-Reis Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, a4=Hafer, a6=Gerste, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, l=Fisch, j=Soja, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite  
L Lunchpaket

# Wochenmenü

18.05.2026 - 22.05.2026  
Schule am Buschweg

Kinder-Cater GmbH  
Petra M. Gobelius  
Voltastraße 3  
50129 Bergheim  
e-Mail: office@kinder-cater.com  
Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 18.05.2026 - 22.05.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, 13=Nitritsalz, 14=Chinin, 15=Koffein, 16=Taurin, 17=Alkohol, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

18.05.2026, Rindergulasch (Paprika, Zwiebel) mit Kartoffeln und Apfelmark \* Apfelmark (2K): 3 \* Kartoffeln: keine \* Rindergulasch in Paprikasauce: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:280.73/67,1 | Fett:1,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:9,7g | davon Zucker:4,2g | Eiweiß:3,6g | Salz:0,1g

18.05.2026, Veg. Gulasch (Paprika, Zwiebel) mit Kartoffeln und Apfelmark \* Apfelmark (2K): 3 \* Kartoffeln: keine \* Veg. Gulasch: a,a1,a4,b,d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:268.16/64,1 | Fett:0,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,1g | Kohlenhydrate:9,5g | davon Zucker:3,3g | Eiweiß:3,5g | Salz:0,3g

18.05.2026, Becher-Vanillepudding \* Becherpudding (Vanille): 1 a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:356.15/85,0 | Fett:1,3g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:15,3g | davon Zucker:15,2g | Eiweiß:3,1g | Salz:0,2g

19.05.2026, Gnocchi-Tomaten-Mozzarella-Pfanne \* Gnocchi-Tomaten-Mozzarella-Pfanne: b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:494.42/118,5 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,9g | Kohlenhydrate:17,0g | davon Zucker:2,5g | Eiweiß:3,1g | Salz:0,8g

20.05.2026, Rösti-Ecken mit Spinat-Cremesoße und Salat \* Dressing: 3 l,m \* Rösti Ecken: keine \* Salat: keine \* Spinat-Sahnesoße: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:540.51/129,1 | Fett:6,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:14,4g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:2,2g | Salz:0,7g

20.05.2026, Becherpudding (Grieß) \* Becherpudding (Grieß): a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:439.95/105,0 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:15,9g | davon Zucker:13,0g | Eiweiß:3,4g | Salz:0,0g

21.05.2026, Pasta mit Rinder-Hackfleisch-Gemüesoße \* Gehacktes-Gemüesoße: d,e (austauschbar: Bolognese veg. (Soja): e,j) \* Pasta: a,a1 (austauschbar: Vollkornnudeln: a,a1) \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:649.45/155,5 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:23,7g | davon Zucker:2,5g | Eiweiß:5,9g | Salz:1,0g

21.05.2026, Quinoa-Erbesen-Frikadelle mit Kartoffeln und Rahm-Sauerkraut \* Kartoffeln: keine \* Quinoa-Erbesen-Frikadelle: e,l \* Rahm-Sauerkraut: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:381.29/91,2 | Fett:3,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:11,9g | davon Zucker:1,1g | Eiweiß:2,9g | Salz:0,4g

22.05.2026, Paniertes Seelachsfilet mit Reis und Kräutersoße \* Alaska Seelachs paniert: a,a1,d,i,l \* Kräutersoße: d,e (austauschbar: Remoulade (hausgemacht): 2,9 a,a1,b,d,l) \* Reis : keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:515.37/123,6 | Fett:4,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:15,3g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:4,8g | Salz:0,2g

22.05.2026, Karotten-Kürbiskern-Rösti mit Reis und Kräutersoße \* Karotten-Kürbiskernrösti: a,a1,b,e \* Kräutersoße: d,e (austauschbar: Remoulade (hausgemacht): 2,9 a,a1,b,d,l) \* Reis : keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:519.56/124,1 | Fett:5,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:16,0g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:2,6g | Salz:0,1g