KW41

	Vorsuppe	Hauptsuppe	Hauptspeise	Nachspeise	Salat / Sticks
MONTAG 06.10.2025	Kohlrabicremesuppe [g] mit **BIO**-Kohlrabi	Kohlrabicremesuppe [g] mit **BIO**-Kohlrabi mit Wirtebrot [a1]	Käsespätzle [a1,c,g] mit **BIO**-Eierspätzle, **BIO**-Milch und **BIO**-Sahne wahlweise mit **BIO**-Röstzwiebeln	**BIO**-Apfelmus *oder* Obst der Saison	Rote-Beete-Salat [9] mit **BIO**-Apfelwürfel [3]
DIENSTAG 07.10.2025	Grießnockerlsuppe [a1,c,g] mit **BIO**-Gemüseeinlage	Grießnockerlsuppe [a1,c,g] mit **BIO**-Gemüseeinlage mit Vitalsemmel [a1,a2,a4]	Fischfrikadelle [a1,c,d,g] mit Salzkartoffeln und wahlweise Remoulade [a1,c,g,i,j] oder **BIO**-Curry-Dip [g] *oder* Salzkartoffeln m **BIO**-Rahmgemüse	Grießpudding [a1,g] *oder* Obst der Saison	
MITTWOCH 08.10.2025	Pastinakencremesuppe [g] mit **BIO**-Pastinaken	Pastinakencremesuppe [g] mit **BIO**-Pastinaken mit Backerbsen [a1,c,g] und Dinkel-Roggen-Vollkornbrot [a2,a3]	Lasagne „Bolognese“ [a1,c,g,i] mit **BIO**-Bolognese *oder* Gemüselasagne [a1,c,g,i] mit **BIO**-Gemüse und **BIO**-Tomatensoße	Schlemmercreme Straciatella [g] *oder* Obst der Saison	Karottensticks mit **BIO**-Cocktail-Dip [g]
DONNERSTAG 09.10.2025	Kartoffelcremesuppe [g]	Kartoffelcremesuppe [g] mit Wiener Würstchen [2,3,8] und Semmel [a1,]	Hähnchenschenkel mit Kartoffelspalten und Ketchup *oder* American Pancakes [a1,c,g] mit Marmelade oder Nutella [f,g,h2]	**BIO**-Naturjoghurt mit **BIO**-Honig [g] *oder* Obst der Saison	
FREITAG 10.10.2025	Backerbsensuppe [a1,c,g] mit **BIO**-Dinkel-Backerbsen	Backerbsensuppe [a1,c,g] mit **BIO**-Dinkel-Backerbsen mit Semmel [a1]	Kartoffelknödel mit Bratensoße [i] *oder* Kartoffelknödel mit Rahmsoße [g]	Hausgemachter **BIO**-Brombeerenquark [g] *oder* Obst der Saison	Gurken-Mais-Salat mit **BIO**-Mais und **BIO**-Joghurtdressing [g]

Allergene 1:
(a) Gluten
(b) Krebstiere
(c) Eier (d) Fische
(e) Erdnüsse
(f) Sojabohnen
(g) Milch
(h) Schalenfrüchte
(i) Sellerie (j) Senf
(k) Sesam
(l) Schwefeldioxid
(m) Lupinen
(n) Weichtiere

Allergene 2:
(a1) Weizen (a2) Dinkel
(a3) Roggen (a4) Gerste
(a5) Hafer
(h1) Mandeln
(h2) Haselnüsse
(h3) Walnüsse
(h4) Kaschunüsse
(h5) Pecanüsse
(h6) Paranüsse
(h7) Pistazien
(h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoffen
(3) mit Antioxidationsmitteln
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschwefelt (6) geschwärzt
(7) gewachst
(8) mit Phosphat
(9) mit Süßungsmitteln
(10) chininhaltig
(11) koffeinhaltig
(12) gentechnisch verändert

Beschreibung:
= Geflügelfleisch
= Schweinefleisch
= Rindfleisch
= Fisch
= Vegetarisch

PASSAU KINDERKÜCHE

Kinderküche Passau - St.-Blasius-Str. 10 - 94136 Thyrnau
www.kinderkueche-passau.de -
www.facebook.com/kinderkuechepassau

Einrichtung:

Tour:

BIO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-037

Saison: Herbst

KW42

	Vorsuppe	Hauptsuppe	Hauptspeise	Nachspeise	Salat / Sticks
MONTAG 13.10.2025	Suppe mit Eierstich [c]	Suppe mit Eierstich [c] und Wirtebrot [a1]	Gemüsebällchen [a1,c,g,k] in Curry-Rahmsoße [g,l] mit **BIO**-Langkornreis	Nutella-Pudding [g,h2] *oder* Obst der Saison	Farmersalat [c,i,j]
DIENSTAG 14.10.2025	Karottencremesuppe [g] mit **BIO**-Karotten	Karottencremesuppe [g] mit **BIO**-Karotten und Vital-Semmel [a1,a2,a4]	Pizza Margarita [a1,g] *oder* Rösti-Pommes [3] mit rotem Apfelmusketchup mit **BIO**-Apfelmus	BIO-Naturjoghurt [g] *oder* Obst der Saison	
MITTWOCH 15.10.2025	Gemüsecremesuppe [g,i] mit **BIO**-Gemüse	Gemüsecremesuppe [g,i] mit **BIO**-Gemüse und König-Ludwig-Brot [a1,a2,a3,g]	Fleischpflanzerl [a1] mit Kartoffelpü [g] und wahlweise Ketchup [9] oder Gemüsehackbällchen [a1,c,g,k] mit Kartoffelpüree [g]	Vanillemoussee [a1,c,f,g,h] mit **BIO**-Milch *oder* Obst der Saison	
DONNERSTAG 16.10.2025	Erbsencremesuppe [g] mit **BIO**-Erbsen	Erbsencremesuppe [g] mit **BIO**-Erbsen und Wiener Würstchen [2,3,8]	Schinkennudeln [3,8,a1,c,f,g] mit **BIO**-Nudeln *oder* Eiernudeln [a1,c,g] mit **BIO**-Nudeln (Vor dem Servieren durchrühren)	Selbst gebackener Schokokuchen [a1,c] *oder* Obst der Saison	Paprikasticks mit **BIO**-Kräuter-Dip [g]
FREITAG 17.10.2025	Buchstaben-Nudelsuppe [a1]	Buchstaben-Nudelsuppe [a1] mit Finnenbrot [k,m,a1,a3,a4]	Bunter Gemüseeintopf [i] mit **BIO**-Gemüse, wahlweise mit Vollkornbrot [a1,a3]	Erdbeer-Vanille-Traum mit **BIO**-Erdbeeren [g] *oder* Obst der Saison	Gurkensalat mit **BIO**-Cocktaildressing [g,9]

Allergene 1:
(a) Gluten
(b) Krebstiere
(c) Eier (d) Fische
(e) Erdnüsse
(f) Sojabohnen
(g) Milch
(h) Schalenfrüchte
(i) Sellerie (j) Senf
(k) Sesam
(l) Schwefeldioxid
(m) Lupinen
(n) Weichtiere

Allergene 2:
(a1) Weizen (a2) Dinkel
(a3) Roggen (a4) Gerste
(a5) Hafer
(h1) Mandeln
(h2) Haselnüsse
(h3) Walnüsse
(h4) Kaschunüsse
(h5) Pecanüsse
(h6) Paranüsse
(h7) Pistazien
(h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoffen
(3) mit Antioxidationsmitteln
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschwefelt (6) geschwärzt
(7) gewachst
(8) mit Phosphat
(9) mit Süßungsmitteln
(10) chininhaltig
(11) koffeinhaltig
(12) gentechnisch verändert

Beschreibung:
= Geflügelfleisch
= Schweinefleisch
= Rindfleisch
= Fisch
= Vegetarisch

Kinderküche Passau - St.-Blasius-Str. 10 - 94136 Thyrnau
www.kinderkueche-passau.de -
www.facebook.com/kinderkuechepassau

Einrichtung:

Tour:

BIO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-037

Saison: Herbst

KW43

	Vorsuppe	Hauptsuppe	Hauptspeise	Nachspeise	Salat / Sticks
MONTAG 20.10.2025	Tomatencremesuppe [g] mit **BIO**-Tomaten	Tomatencremesuppe [g] mit **BIO**-Tomaten mit Reis und Semmel [a1]	Gemüse-Rösti [3,a1,c,g,i,k] mit Kartoffel-Gurkensalat Wahlweise mit Ketchup oder Preiselbeeren	Hausgemachter **BIO**-Erdbeerjoghurt [g] *oder* Obst der Saison	
DIENSTAG 21.10.2025	Maultaschensuppe [a1,c,g,i]	Maultaschensuppe [a1,c,g,i] mit Wiener Würstchen [2,3,8]	Pulled Pork Burger [a1] oder Pulled Chicken Burger [a1] mit Coleslaw [g], Wedges und BBQ Soße [i,j] oder Grießbrei [a1,c,g] mit Erdbeersee	**BIO**-Naturjoghurt mit **BIO**-Honig [g] *oder* Obst der Saison	
MITTWOCH 22.10.2025	Blumenkohl-Broccolicremesuppe [g] mit **BIO**-Blumenkohl und **BIO**-Broccoli	Blumenkohl-Broccolicremesuppe [g] mit **BIO**-Blumenkohl und **BIO**-Broccoli und Semmel [a1]	Gebratene Hähnchenbrust mit **BIO**-Eierspätzle [a1,c] u. Rahmsoße [g] oder **BIO**-Eierspätzle [a1,c] Rahmsoße [g]	Butterkeks-Pudding nach DGE-Standard [g] *oder* Obst der Saison	Karottensticks mit **BIO**-Curry-Paprika-Dip [g]
DONNERSTAG 23.10.2025	Backerbsensuppe [a1,c,g] mit **BIO**-Dinkel-Backerbsen	Backerbsensuppe [a1,c,g] mit **BIO**-Dinkel-Backerbsen und Bauernbrot [a1]	Vegetarische Klopse [a1,c,f,j] mit **BIO**-Tomatensoße und **BIO**-Reis	Müsliriegel [a1,e,f,g] *oder* Obst der Saison	Krautsalat mit **BIO**-Essig-Öl-Dressing
FREITAG 24.10.2025	Selleriecremesuppe [g] mit **BIO**-Sellerie	Selleriecremesuppe [g] mit **BIO**-Sellerie und Dinkel-Roggen-Vollkornbrot [a2,a3]	Fußballnudeln [a1,c] mit **BIO**-Gemüsesoße [g]	Selbst gebackener Kirschkuchen mit **BIO**-Kirschen [a1,c] *oder* Obst der Saison	Eisbergsalat mit Balsamico-Dressing [i]

Allergene 1:
(a) Gluten
(b) Krebstiere
(c) Eier (d) Fische
(e) Erdnüsse
(f) Sojabohnen
(g) Milch
(h) Schalenfrüchte
(i) Sellerie (j) Senf
(k) Sesam
(l) Schwefeldioxid
(m) Lupinen
(n) Weichtiere

Allergene 2:
(a1) Weizen (a2) Dinkel
(a3) Roggen (a4) Gerste
(a5) Hafer
(h1) Mandeln
(h2) Haselnüsse
(h3) Walnüsse
(h4) Kaschunüsse
(h5) Pecanüsse
(h6) Paranüsse
(h7) Pistazien
(h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoffen
(3) mit Antioxidationsmitteln
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschwefelt (6) geschwärzt
(7) gewachst
(8) mit Phosphat
(9) mit Süßungsmitteln
(10) chininhaltig
(11) koffeinhaltig
(12) gentechnisch verändert

Beschreibung:
= Geflügelfleisch
= Schweinefleisch
= Rindfleisch
= Fisch
= Vegetarisch

PASSAU KINDERKÜCHE

Kinderküche Passau - St.-Blasius-Str. 10 - 94136 Thyrnau
www.kinderkueche-passau.de -
www.facebook.com/kinderkuechepassau

Einrichtung:

Tour:

BIO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-037

Saison: Herbst

KW44	Vorsuppe	Hauptsuppe	Hauptspeise	Nachspeise	Salat / Sticks
MONTAG 27.10.2025	Grießnockerlsuppe [a1,c,g]	Grießnockerlsuppe [a1,c,g] mit Vital-Semmel [a1,a2,a4]	Herbstliches Kürbis-Kartoffelgulasch [g,i] mit **BIO**-Kürbis und **BIO**-Langkornreis	Schokopudding [g] *oder* Obst der Saison	Karottensalat mit **BIO**-Joghurt-Kräuter-Dressing [g]
DIENSTAG 28.10.2025	Kürbiscremesuppe [g] mit **BIO**-Kürbis	Kürbiscremesuppe [g] mit **BIO**-Kürbis mit Dinkel-Roggen-Vollkornbrot [a2,a3]	**BIO** Nudeln [a1] oder **BIO** Vollkornnudeln mit Carbonara Soße [3,8,c,f,g] (neues Rezept) *oder* **BIO** Eiernudeln mit Gemüse [a1,c,g]	Hausgemachter **BIO**-Bananenquark [g] *oder* Obst der Saison	Gurkensticks mit **BIO**-Curry-Paprika-Dip [g]
MITTWOCH 29.10.2025	Nudelsuppe [a1] mit **BIO**-Nudeln	Nudelsuppe [a1] mit **BIO**-Nudeln und Weizenbrot [a1]	**BIO**-Kartoffel-Rösti-Ecke [a1] mit Rahmsoße [g] wahlweise mit **BIO**-Karottengemüse	Milchreis (kalt) [g] *oder* Obst der Saison ,	
DONNERSTAG 30.10.2025	Hochzeitssuppe mit Bratklößchen (Schwein), Maultaschen, Grießklößchen und Eierstich [a1,c,g]	Hochzeitssuppe mit Bratklößchen (Schwein), Maultaschen, Grießklößchen und Eierstich [a1,c,g] und Wirtebrot [a1,a3]	Leberkäse [2,3,8,j] mit Kartoffelsalat o. als Leberkässemmel u. Ketchup [9] o. Senf [j] oder Gemüsefrikadelle [a1,c] mit Kartoffelsalat u. Ketchup [9] o. Senf [j]	Obst der Saison	
FREITAG 31.10.2025	Kartoffelcremesuppe [g]	Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen [2,3,8] und König-Ludwig-Brot [a1,a2,a3,g]	Fischstäbchen [a1,d] mit Salzkartoffeln oder wahlweise Remoulade [a1,c,g,i,j] oder **BIO**-Kräuterquark *oder* Polenta-Tasche mit Spinat-Käse-Füllung [a1,g] m Kartoffeln	Frischer Obstsalat in **BIO**-Quark [g] *oder* Obst der Saison	Rohkostsalat mit **BIO**-Tomaten-Joghurt-Dressing [g]

Allergene 1:
(a) Gluten
(b) Krebstiere
(c) Eier (d) Fische
(e) Erdnüsse
(f) Sojabohnen
(g) Milch
(h) Schalenfrüchte
(i) Sellerie (j) Senf
(k) Sesam
(l) Schwefeldioxid
(m) Lupinen
(n) Weichtiere

Allergene 2:
(a1) Weizen (a2) Dinkel
(a3) Roggen (a4) Gerste
(a5) Hafer
(h1) Mandeln
(h2) Haselnüsse
(h3) Walnüsse
(h4) Kaschunüsse
(h5) Pecanüsse
(h6) Paranüsse
(h7) Pistazien
(h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoffen
(3) mit Antioxidationsmitteln
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschwefelt (6) geschwärzt
(7) gewachst
(8) mit Phosphat
(9) mit Süßungsmitteln
(10) chininhaltig
(11) koffeinhaltig
(12) gentechnisch verändert

Beschreibung:
= Geflügelfleisch
= Schweinefleisch
= Rindfleisch
= Fisch
= Vegetarisch

PASSAU KINDERKÜCHE

Kinderküche Passau - St.-Blasius-Str. 10 - 94136 Thyrnau
www.kinderkueche-passau.de -
www.facebook.com/kinderkuechepassau

Einrichtung:

Tour:

BIO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-037

Saison: Herbst