Goldmenüs-Kids

Tagesmütter & Väter

wir sage JA zu 100% ÖKO-POWER für eine Co2 reduzierte Produktion

VEGAN

Unsere hauseigenen Produkte sind ohne Zugabe von Zusatzstoffen
- alle Nährwertangaben finden Sie tagesaktuell in Ihrer Online-Speisekarte am jeweiligen Menü unter ⓘ
- Fisch = praktisch Grätenfrei / Fleisch = Naturprodukt kann Knochen enthalten

Ss j-Sesam · Se h-Sellerie · La Lactose · SF i-Senf · b-Ei
Lu l-Lupinen · So k-Soja · M e-Milch · c-Nüsse · f-Schalenfrüchte
Rind/Kalb · Schwein · Geflügel · Fisch (aus Wildfang)

Änderungen vorbehalten
mit Tomate · mit Erbsen · mit Karotte

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsmittel, 3- mit Antioxydationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8- mit Süßungsmittel, 9- Phosphat, 10- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergene: a) Gluten (1 Weizen; 2 Roggen; 3 Gerste; 4 Hafer; 5 Dinkel; 6 Mandel), b) Ei,) Erdnüsse, d) Fisch, e) Milch einschl. Laktose, f) Schalenfrüchte, g) enthält Schwefeldioxid / Sulfit, h) Sellerie, i) Senf, j) Sesam, k) Soja, l) Lupine, m) Krebstiere, n) Weichtiere

Jahr 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 45 02.11. - 06.11.	K 1	GLUTENFREI **Hühnerfrikassee** Reis, **Obst** (3)	GLUTENFREI **Blumenkohlsuppe; Kokosmilchreis, Mandarinenkompott** Se	**Dorschfilet in Maispanade** Karotten in Kräuterrahm, Kartoffelpüree, **Gurkensalat** (a-1,g) Se M	**Chicken Nuggets** Tomatensauce, bunte Drehnudeln, **Apfelmus** (3,9,a-1/4)	**Königsberger Puten-Klopse** in Kapernsauce, Kartoffeln, **Obst** (a-1) M
	K 2	GLUTENFREI **Grüne Bohneneintopf** mit Kartoffeln und Rindfleisch, **Obst**	GLUTENFREI **Hähnchenbruststreifen** Sauce, Karotten-Zucchini-Gemüse, Kartoffeln, **Rohkost Weißkohl-Karotte**(3)	GLUTENFREI **Geflügelfrikadelle** Blumenkohl in heller Petersiliensauce, Reis, **Gurkensalat** (a-1) SF	GLUTENFREI **Kartoffelsuppe** mit Wiener Würstchen, **Apfelmus** (2,3,9) M Se	**Putengulasch** Zucchini-Karottengemüse, Naturreis, **Obst** (3,a-1)
	vegetarisch K 3	**Gemüsefrikadelle** Kräutersauce, Kohlrabi-Karottengemüse, Kartoffelpüree, **Obst** (3,a-1,g) M	GLUTENFREI **Vollkornnudeln** Tomatensauce, Reibekäse, **Rohkost Weißkohl-Karotte** (a-1) M	GLUTENFREI **Kräuterquark** Kartoffel-Ecken, **Gurkensalat** M	**Tomaten-Reissuppe**, **Quarkkäulchen**, **Apfelmus** (3,a-1) M	GLUTENFREI **Rote Linseneintopf** mit Kürbis, Brot *(enthält Gluten)*, **Obst** (a-1/2)
	BIO-KIDS (+€ 0,75) K 4	**Gemüse-Nudelsuppe; Eierkuchen, Apfelmus** (3,a-1) M	**2 Fischstäbchen** (aus Wildfang mit Biopanade) Dill-Senf-Sauce, Brokkoli, Naturreis, **Gurkensalat** (a-1) SF	**vegetarische Ravioli** Tomatensauce, dazu Reibekäse, **Obst** (a-1) M	**Bratwurst** Sauce, Erbsen, Kartoffelstampf, **Vanillepudding** SF M	**Ratatouille** Gnocchi angebraten, Reibekäse, **Erdbeer-Quarkspeise** (a-1) M
KW 46 09.11. - 13.11.	K 1	**Cevapcici,** Sommergemüse mit Kräutersauce, Kartoffeln, **Obst** (a-1)	GLUTENFREI **Geflügelbällchen** Sauce, grüne Bohnen, Kartoffelpüree, **Rohkost Rotkohl-Apfel** (3,a-1,g) Se M SF	GLUTENFREI **Rindergulasch** Reis, **Obst**	**Nudelhörnchen** zu Käsesauce mit Jagdwurstwürfel, **Gurkensalat** (2,3,a-1) M	GLUTENFREI **Bratwurst** Sauce, Rotkohl, Kartoffeln, **Apfel-Aprikosenmus** (3,8) SF Se
	K 2	GLUTENFREI **Gelber Erbseneintopf** mit Geflügelwiener, **Obst** (2,3,9) Se	GLUTENFREI **Eierstücken** in Senfsauce, Mischgemüse, Kartoffeln, **Rohkost Rotkohl-Apfel** SF	**Lachsragout mit Zucchini** in Frischkäse-Dillsauce, Vollkornnudeln, **Obst** (a-1) M	**Hähnchengeschnetzeltes** Naturreis, **Gurkensalat** (3)	**Fischfiguren** Spinat, Kartoffelpüree, **Apfel-Aprikosenmus** (3,a-1/4,g)
	vegetarisch K 3	**Gemüse Köttbullar** milde Tomaten-Currysauce, Brokkoli, Bulgur, **Obst** (a-1) M	GLUTENFREI **Gemüsegulasch** Klöße, **Rohkost Rotkohl-Apfel** (3,g)	**vegetarisches Schnitzel** Rahmgemüse, Kartoffel-Kürbispüree, **Obst** (3,a-1/4,g) M	GLUTENFREI **Rührei** Petersiliensauce, Kartoffeln, **Gurkensalat** M	**Gemüse-Nudelsuppe; hausgemachter Kaiserschmarren, Apfel-Aprikosenmus** (2,3,a-1) Se M
	BIO-KIDS (+€ 0,75) K 4	GLUTENFREI **Gemüsesuppe; Milchreis, Pfirsichfruchtmus** M	**Chicken Nuggets** Tomatensauce, Vollkornspirelli, **Quarkspeise** (a-1) M	**Falafelbällchen,** Sauce, Karotten, Reis, **Apfel-Bananenmus** (3,a-1) SF	GLUTENFREI **Rote Linseneintopf** mit Würstchen, **Obst** (2,3) Se	GLUTENFREI **Eier in Senfsauce** Sommergemüse, Kartoffelwürfel, **Rohkost Karotte-Apfel** (3) SF
KW 47 16.11. - 20.11.	K 1	GLUTENFREI **Linseneintopf** dazu Geflügelwürstchen, **Obst** (2,3,9) Se	GLUTENFREI **Putenbrustfilet** Sauce, Blumenkohl, Kartoffeln, **Apfel-Erdbeermus** (3)	**Buß- und Bettag**	GLUTENFREI **Hühnergeschnetzeltes** Naturreis, **Obst** (3)	**Geflügelhackbällchen** in Käsesauce zu Vollkornnudeln, **Gurkensalat** (a-1) Se SF M
	K 2	**Geflügelfrikadelle** Sauce, Buttererbsen, Kartoffeln, **Obst** (3,a-1) Se SF M	GLUTENFREI **Kürbis-Apfelsuppe; Milchreis,** Zucker & Zimt, **Apfel-Erdbeermus** (3) M			**Backfisch** Tomatensauce, Kartoffelpüree, **Gurkensalat** (3,a-1/4,g) SF
	vegetarisch K 3	**Kichererbsen-Curry** mit Kokosnussmilch und Mango, Reis, **Obst** (a-1) So SF	GLUTENFREI **Kartoffelsuppe** dazu Brot *(enthält Gluten)* **Apfel-Erdbeermus** (3,a-1/2) Se		**Buchstabensuppe mit Gemüse und Eistich Hefeklöße,** warme Vanillesauce, **Obst** (1,a-1) M	GLUTENFREI **veggie Wurstgulasch** Zucchini-Karottengemüse, Vollkornreis, **Gurkensalat**
	BIO-KIDS (+€ 0,75) K 4	**Tomaten-Reissuppe; Kartoffelpuffer, Apfelmus** (3,a-1) M	**Geflügelgulasch** Zucchinigemüse, Nudelhörnchen, **Obst** (a-1)		**Gemüseeintopf** mit Ravioli, **Schokopudding** (a-1) M	**Rührei** Rahmspinat, Kartoffeln, **Himbeerjoghurt** (a-1) M
KW 48 23.11. - 27.11.	K 1	GLUTENFREI **Gemüseeintopf „Pichelsteiner Art"** mit Kartoffelstücken, Brötchen *(enthält Gluten a-1/3)*, **Obst** Se	**Schweineschnitzel** Sauce, Blumenkohl, Kartoffeln, **Apfelmus** (3,a-1)	GLUTENFREI **Rndergulasch** Rotkohl, Klöße, **Rohkost Karotte-Apfel** (3,8,g)	**Bunter Gemüseeintopf** mit Kartoffeln und Grießklößchen, **Obst** (a-1) Se M	GLUTENFREI **Putenbrustfilet** bunte Rahmkarotten, Reis, **Snack Gurke** M
	K 2	GLUTENFREI **Hühnerfrikassee** Reis, **Obst** (3)	GLUTENFREI **Reistopf** mit buntem Gemüse und Kichererbsen, Brot *(enthält Gluten a-1/2)*, **Apfelmus** (3) Se	**Fischstäbchen** Spinat, Kartoffelpüree, **Rohkost Karotte-Apfel** (3,a-1,g)	**Putengulasch** Erbsen, Reis, **Obst** (3,a-1)	**Hähnchen-Dino** zu Tomatensauce, Nudeln, **Snack Gurke** (3,9,a-1/4)
	vegetarisch K 3	GLUTENFREI **Röstinchen** Petersiliensauce, Euro-Gemüsemischung, **Obst** (a-1)	**Blumenkohlsuppe; Eierkuchen, Apfelmus** (3,a-1) Se M	GLUTENFREI **Tomaten-Reissuppe** dazu Brötchen *(enthält Gluten a-1/3)*, **Rohkost Karotte-Apfel** (3)	GLUTENFREI **Kartoffelauflauf** mit buntem Gemüse und Käse, **Obst** M	GLUTENFREI **Eierragout** in Senfsauce mit Petersilie, Kartoffeln, **Snack Gurke** SF
	BIO-KIDS (+€ 0,75) K 4	**Nudel-Gemüsesuppe; Grießbrei,** Zucker & Zimt, **Apfelmus** (3,a-1) M	**Rindergeschnetzeltes** grüne Bohnen Klöße, **Erdbeerjoghurt** (a-1) M	**Vollkornnudeln** Paprikasauce, Reibekäse, **Obst** (a-1) M	GLUTENFREI **Kartoffelsuppe** mit Wiener Würstchen, **Vanillepudding** (2,3) M	**Gemüsestäbchen** Petersiliensauce, Kaisergemüse, Kartoffelpüree, **Rohkost Karotte-Pfirsich** (a-1) M

Wir suchen: Menüfahrer ca. 20-25 Std./Wo (m/w/d)
Mo-Fr 7.30-12.30 Uhr - optional auch Wochenende/Feiertag

Bewerbung gern an: catering@jolly-chicken.de oder
Jolly Chicken - Food Company GmbH & Co. KG; Naumburger Str. 28 - Haus B; 04229 Leipzig