



Speiseplan Kita



unser Angebot für die Woche 24.11.2025 - 30.11.2025

1011 10	11/4 " 12/4 D 4 1/4		
KW 48	Mittagsmenü Kita	Vegetarisch Kita	Dessert Kita
Montag, 24.11.2025		Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Brokkoli an Tomaten-Sahnesauce dazu Gurkensalat mit Dill	Frischobst
		2;10;18;18a;24;27;29;	
Dienstag, 25.11.2025	Hähnchenbrust an Currysauce mit Reis und Apfelmark	Vegetarische Frühlingsrolle an Currysauce mit Reis	V <mark>an</mark> illejoghurt
	2;4;6;18;18a;24;	4;6;18 <mark>;18a;24;26</mark> ;	24;
Mittwoch, 26.11.2025		Sojahackbällchen mit Käsesauce, Salzkartoffeln und buntem Gemüse	Frischobst
		4;12;16;18;18a;20;23;24;26;	
Donnerstag, 27.11.2025		Bunte Nudeln Fruchtige Tomatensauce dazu Rohkost	Karamellpudding
		1;2;3;4;18;18a;	24;
Freitag, 28.11.2025	Backfisch an Tomaten-Kräutersauce dazu Kartoffel-Gemüse Stampf	Gemüsebratling an Tomaten-Kräutersauce dazu Kartoffel-Gemüse Stampf	Milchreis Kompott Sauerkirschen
	18;18a;20;21;24;27;	18;18a;20;24;26;	24;

Sonderkosten liefern wir nach Absprache. Muslime erhalten Geflügel -oder Rindfleisch

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel(n); 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8. auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßen; 8a. kann b. übermäßigem Verzehr abführend wirken; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwefelt; 11. geschwefzt; 12. mit Phospat; 13. mit Milcheiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 46. jodhaltig; 45. chininhaltig; 44. taurinhaltig; 43. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 40. frei von deklarationspflichtige Stoffen;

18. Gluten; 18a. Dinkel, Khorasan-Weizen; 18b. Roggen; 18c. Gerste; 18d. Hafer; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 22. Erdnüsse; 25. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse; 25d. Pecanüsse; 25d. Pecanüsse; 25f. Macadamia- oder Queenslandnüsse; 25p. Pistazien; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 28. Sesam; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 30. Lupinen; 31. Weichtiere; In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.