



Speiseplan Kita

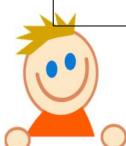


unser Angebot für die Woche 29.12.2025 - 04.01.2026



KW 1	Mittagsmenü Kita	Vegetarisch Kita	Dessert Kita
Montag, 29.12.2025		Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln 3;4;18;18a;20;24;	Frischobst 24;
Dienstag, 30.12.2025		Gemüse Knusperschnitzel mit Sahnesauce, Kartoffel Püree und Kaisergemüse 2;10;18;18a;20;24;26;29;	Nuss-Nougat Pudding 24;25;25a;
Mittwoch, 31.12.2025			Waldfruchtjoghurt 24;
Donnerstag, 01.01.2026	Schweinegulasch mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 10;24;26;29;	Nudel-Gemüsepfanne mit Kräutersauce 18;18a;	Frischobst
Freitag, 02.01.2026	Paniertes Dorschfilet mit Zitronensauce, Petersilienkartoffeln und Möhren-Apfelsalat 18;18a;21;	Sojahackbällchen mit Zitronensauce, Petersilienkartoffeln und Möhren-Apfelsalat 18;18a;20;23;26;	Stippmilch mit Schokoladenstreusel 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; 6. mit Süßungsmittel(n); 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8. auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßern; 8a. kann b. übermäßigem Verzehr abführend wirken; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt; 12. mit Phosphat; 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 deklarationspflichtigen Stoffen;

Deklarationspflichtige Allergene

18. Gluten; 18a. Dinkel, Khorasan-Weizen; 18b. Roggen; 18c. Gerste; 18d. Hafer; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 22. Erdnüsse; 23. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse; 25d. Pecanüsse; 25e. Paranüsse; 25f. Macadamia- oder Queenslandsnüsse; 25g. 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.