



Speiseplan Kita



unser Angebot für die Woche 12.01.2026 - 18.01.2026



KW 3	Mittagsmenü Kita	Vegetarisch Kita	Dessert Kita
Montag, 12.01.2026	Hähnchen Nuggets mit Bratensoße, Kartoffelecken und klarem Gurkensalat	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelecken und klarem Gurkensalat	Frischobst
	 2;10;12;16;18;18a;24;26;29;	 2;10;18;18a;20;29;	
Dienstag, 13.01.2026		Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Kräutersauce und Erbsen-Möhrengemüse	Butterkekspudding
		 18;18a;	18;18a;24;
Mittwoch, 14.01.2026	Vollkornnuheln mit Bolognesesauce, und Salat mit French-Dressing	Vollkornnuheln mit Tomatensauce, Parmesan, und Salat mit French-Dressing	Milchreis mit Zimt und Zucker
	 18;18a;24;26;	 1;18;18a;20;24;	24;
Donnerstag, 15.01.2026		Maultaschen auf Mischgemüse, mit Kräutersahnesauce	Frischobst
		 18;18a;20;24;26;	
Freitag, 16.01.2026	Paniertes Dorschfilet mit Tomatensauce dazu Kartoffel-Gemüse Stampf	Kaiserschmarrn mit warmen Apfelkompott dazu Vanillesauce	Aprikosenjoghurt
	 18;18a;21;24;	 2;4;18;18a;20;24;	2;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 Queenslandnüsse; 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.