



Speiseplan Kita



unser Angebot für die Woche 26.01.2026 - 01.02.2026



KW 5	Mittagsmenü Kita	Vegetarisch Kita	Dessert Kita
Montag, 26.01.2026		Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Brokkoli an Tomaten-Sahnesauce dazu Gurkensalat mit Dill  18;18a;24;27;	Frischobst  
Dienstag, 27.01.2026	Hähnchenbrust an Currysauce mit Reis und Apfelmarm  2;4;6;18;18a;24;	Vegetarische Frühlingsrolle an Currysauce mit Reis  4;6;18;18a;24;26;	Vanillejoghurt  4;24;
Mittwoch, 28.01.2026		Sojahackbällchen mit Käsesauce, Salzkartoffeln und buntem Gemüse  4;12;16;18;18a;20;23;24;26;	Frischobst  
Donnerstag, 29.01.2026		Bunte Nudeln Fruchtige Tomatensauce dazu Rohkost  1;2;3;4;18;18a;	Karamellpudding  24;
Freitag, 30.01.2026	Backfisch an Tomaten-Kräutersauce dazu Kartoffel-Gemüse Stampf  18;18a;20;21;24;27;	Gemüsebratling an Tomaten-Kräutersauce dazu Kartoffel-Gemüse Stampf  18;18a;20;24;26;	Milchreis Kompott Sauerkirschen  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 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 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.