



# Speiseplan Kita

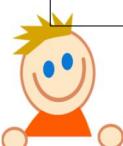


unser Angebot für die Woche 09.02.2026 - 15.02.2026



KW 7	Mittagsmenü Kita	Vegetarisch Kita	Dessert Kita
<b>Montag, 09.02.2026</b>		Käsetortellini Tomatensahnesauce dazu Möhren-Apfelsalat  18;18a;20;24;	Frischobst  
<b>Dienstag, 10.02.2026</b>	Geflügelbratwurst an Bratensoße mit Kartoffel-Möhrenstampf    10;18;18a;24;29;	Vegetarische Bratwurst Tomatensahnesauce mit Kartoffel-Möhrenstampf   18;18a;20;24;	Naturjoghurt Schokoladenstreusel  24;
<b>Mittwoch, 11.02.2026</b>	Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Apfelmark    2;18;18a;	Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Apfelmark   2;18;18a;20;	Banane  
<b>Donnerstag, 12.02.2026</b>		Rote Linsensuppe mit Baguette    3;4;18;18a;18b;18c;26;	Vanillepudding  4;24;
<b>Freitag, 13.02.2026</b>	Gebratenes Hokifilet Müllerin Art mit Dillsauce, Salzkartoffeln Blumenkohl   4;18;18a;21;24;27;	Blumenkohlröschen im Backteig mit Kräuterquark und Bulgursalat   18;18a;20;24;	Heidelbeerquark  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.