



Speiseplan Kita



unser Angebot für die Woche 16.02.2026 - 22.02.2026



KW 8	Mittagsmenü Kita	Vegetarisch Kita	Dessert Kita
Montag, 16.02.2026		Vollkornnudeln, Tomatensahnesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing  18;18a;24;	Frischobst
Dienstag, 17.02.2026	Hähnchen Cordon-Bleu mit Thymiansauce Salzkartoffeln und Broccoli  1;18;18a;24;	Polentatasche gefüllt mit Spinat dazu Sahnesauce und Broccoli  18;18a;24;  24;	Mandarinenquark
Mittwoch, 18.02.2026		Spätzle mit Käsesauce dazu Eisbergsalat in Kräuterdressing  12;16;18;18a;20;24;27;  	Frischobst
Donnerstag, 19.02.2026		Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kartoffel-Gemüse Stampf  18;18a;20;24;  24;	Buttermilchdessert
Freitag, 20.02.2026	Fischstäbchen dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat  2;3;4;10;18;18a;21;24;29;	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  2;3;4;10;18;18a;20;24;29;  24;	Milchreis mit Zimt und Zucker

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.