



# Speiseplan Kita

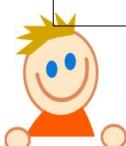


unser Angebot für die Woche 23.02.2026 - 01.03.2026



KW 9	Mittagsmenü Kita	Vegetarisch Kita	Dessert Kita
<b>Montag, 23.02.2026</b>		Pancakes mit warmen Apfelstücken und Rohkost  	Frischobst  2;18;18a;20;24;
<b>Dienstag, 24.02.2026</b>	Putengulasch mit Spätzle dazu Buttererbsen  3;4;18;18a;20;24;26;	Gefüllte Cannelloni mit Spinat und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Kräuterdressing  	Naturjoghurt  4;18;18a;20;24;27; 24;
<b>Mittwoch, 25.02.2026</b>		Gemüsecurry mit Pfirsich dazu Vollkornreis  	Krokantpudding  2;3;4;18;18a;24;26; 4;24;25;25a;
<b>Donnerstag, 26.02.2026</b>	Currywurst mit Kartoffel Wedges dazu Krautsalat  12;16;18;18a;27;	Tortilla mit Balkangemüse überbacken  	Frischobst  18;18a;24; 
<b>Freitag, 27.02.2026</b>	Makkaroni mit Thunfisch-Lachssauce dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  2;18;18a;20;21;24;	Makkaroni Tomaten-KräuterSauce und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  	Mangojoghurt  2;18;18a;20;24; 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.