



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND



Speiseplan „Zwergeninsel“

25.03. - 29.03.2024

Montag:	Bunte Spirellis mit Würstchengulasch, dazu frisches Obst (7,Aw,C,G,I)
Dienstag:	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln, Dessert (Aw,C)
Mittwoch:	Fischfrikadelle vom Seelachs, Kräutersoße, Rotkohl, Salzkartoffeln, Obst (2,3,6,Aw,C,D,G)
Donnerstag:	Makkaroni mit Soße a la Carbonara, geriebener Käse, Dessert (2,3,7,Aw,G)
Freitag:	FEIERTAG

01.04. - 05.04.2024

Montag:	FROHE OSTERN
Dienstag:	Bunter Nudeleintopf mit Gemüse und Geflügelfleisch, Landbrot und Kompott (Aw,Ar,C,I)
Mittwoch:	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu frisches Obst (1,Aw,G)
Donnerstag:	Hörnchennudeln mit Tomaten-Kräutersoße, geriebener Käse, frischer Salat (7,Aw,C,G)
Freitag:	Wiegenbraten, Bratensoße, Möhren-Erbsengemüse, Salzkartoffeln, Dessert (2,3,Aw,D,G,I)

08.04. - 12.04.2024

Montag:	Saure Kartoffelstücke mit Jagdwurstwürfel, Landbrot, Fruchtjoghurt (2,3,Ar,Aw,G,I,J)
Dienstag:	Jägerschnitzel, Bratensoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, frischer Salat (2,3,Aw,G,J)
Mittwoch:	Gemüseschnitzel mit Käsesoße, dazu Kräuterkartoffelpüree, frisches Obst (3,8,9,Aw,C,G)
Donnerstag:	Makkaroni mit pikantem Wurstragout, geriebener Käse, frischer Salat (2,3,7,Aw,C,G,I,J)
Freitag:	Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen, dazu Reis und Obst (Aw,F)

15.04 - 19.04.2024

Montag:	Hörnchennudeln mit Spinat-Käserahmsoße, geriebener Käse, Kompott (7, Aw,C,G,I)
Dienstag:	Geflügelgeschnetzeltes mit Gemüsereis, dazu frischer Salat (Aw,I)
Mittwoch:	Hähnchen-Dinoschnitzel, Bratensoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln, Obst (Aw,C,G)
Donnerstag:	Fischecke vom Seelachs, Petersiliensoße, Kartoffelpüree, frischer Salat (3,8,9,Aw,C,D,G,I)
Freitag:	Perlgräupcheneintopf mit Gemüse,Kartoffelwürfeln,Rauchfleisch,Brot,Obst (2,3,Aw,I,Ar,Ag)

Legenden

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 mit Stärke, 8 mit Emulgatoren, 9 mit Verdickungs-, Gelier- und Feuchthaltemittel, S Schweinefleisch, R Rindfleisch, KI Knoblauch

Allergene

A Gluten (glutenhaltiges Getreide = Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Grünkern), Aw Weizen, Ar Roggen, Ag Gerste, Ah Hafer, Ak Grünkern, Ad Dinkel, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Peka-, Para, Macadamianüsse, Cashewkerne, Pistazien), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Lupine, M Weichtiere, N Sulfite (in einer Konzentration von 10 mg / Kg bzw. 10 mg / L)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.