



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND



## Speiseplan „Kindergarten“

### 28.07- 01.08.2025

<b>Montag:</b>	Saure Kartoffelstücke mit Jagdwurstwürfel, dazu Landbrot, Dessert (2,3,Ar,Aw;G,I,J)
<b>Dienstag:</b>	Königsberger Klops mit Buttergemüse, dazu Salzkartoffeln, Salat (Aw,C,G,J)
<b>Mittwoch:</b>	Hefeklöße mit heißen Pflaumen, dazu Dessert (1,Aw,C,G)
<b>Donnerstag:</b>	Gabelspaghetti mit Tomaten-Hirtenkäsesoße, Salat (Aw,C,G,I)
<b>Freitag:</b>	Bunter Nudleintopf mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Landbrot, Obst (Aw,Ar,C,I)

### 04.08. - 08.08.2025

<b>Montag:</b>	Spirelli mit Soße a la Bolognese, gerieb. Käse, Obst (Aw,C,G,I)
<b>Dienstag:</b>	Kartoffelsuppe mit Wienerscheiben, dazu Landbrot, Dessert (2,3,Aw,Ar,G,I,J)
<b>Mittwoch:</b>	Fischstäbchen mit Petersiliensoße, Gemüsereis, Salat (Aw,C,D,G)
<b>Donnerstag:</b>	Zwei Pancakes mit Apfelmus, Vorsuppe - Nudelgemüsesuppe (2,3,Aw,C,G)
<b>Freitag:</b>	Feines Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten, Reis, Obst (Aw,C,G)

### 11.08. - 15.08.2025

<b>Montag:</b>	Bunte Spirelli mit Jagdwurst-Tomatensauce, gerieb. Käse, Dessert (2,3,Aw,G,J)
<b>Dienstag:</b>	Feines Eierragout mit Karotten und Erbsen, Salzkartoffeln, Obst (3,Aw,C,G,J)
<b>Mittwoch:</b>	Seelachswürfel mit Ratatouille, dazu Kartoffelpüree und frischer Salat (3,8,9,Aw,D,G,I)
<b>Donnerstag:</b>	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut, Kartoffeln, Obst (2,3,Aw,J)
<b>Freitag:</b>	Geschnetzeltes vom Geflügel mit Reis, frisches Obst (Aw)

### 18.08. - 22.08.2025

<b>Montag:</b>	Hörnchennudeln mit Gemüsebolognese, gerieb. Käse, Dessert (Aw,G,I)
<b>Dienstag:</b>	Kochklops mit Kräutersoße, Kaisergemüse, Kartoffeln, Kompott (Aw,C,G,J)
<b>Mittwoch:</b>	Hähnchen-Dinoschnitzel, Bratensoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln, Salat (Aw, C,G)
<b>Donnerstag:</b>	Blumenkohlcremsuppe, zwei Quarkkeulchen mit Apfelmus (2,3,8,C,D,G,I)
<b>Freitag:</b>	Kartoffeltaschen mit Kräuterkäsefüllung, buntes Gemüse, Obst (Aw,C,G,I)

#### 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.