



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND



Speiseplan „Kindergarten“

01.09. - 05.09.2025

Montag:	Gemüsecurry mit Hähnchenstreifen und Vollkorn-Reis, dazu Dessert (Aw,G,F)
Dienstag:	Seelachswürfel in Senfrahm mit Kartoffelpüree, dazu frischer Salat (3,8,9,Aw,D,G,I,J)
Mittwoch:	Warme Rote Grütze mit Vanillesoße, dazu Zwieback, frisches Obst (1,Aw,G)
Donnerstag:	Hörnchennudeln mit Tomaten-Hackfleischsoße, gerieb. Käse, Apfelmus (2,3,Aw,G,I)
Freitag:	Bauernroulade mit Buttergemüse, dazu Salzkartoffeln, Salat (Aw,C,G,I,J)

08.09. - 12.09.2025

Montag:	Saure Kartoffelstücke mit Jagdwurstwürfel, dazu Landbrot, frisches Obst (2,3,Ar,Aw,I,J)
Dienstag:	Currywurst mit Kräuter-Kartoffelpüree, frischer Salat (2,3,8,9,G,J)
Mittwoch:	Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Vorsuppe - Broccolicremsuppe (2,3,Aw,C,G)
Donnerstag:	Gabelspaghetti mit Frischkäse-Kräutersoße, frischer Salat (Aw,G,I)
Freitag:	Rührei mit Spinat dazu Salzkartoffeln, frisches Obst (Aw,C,G)

15.09. - 19.09.2025

Montag:	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln, dazu frisches Obst (2,3,Aw,C,G)
Dienstag:	Grießbrei mit heißen Früchten, dazu frisches Obst (1,6,Aw,G)
Mittwoch:	Kräuterquark mit gebackenen Kartoffeln, frischer Salat (Aw,G)
Donnerstag:	Bunte Spirelli mit Pesto-Rahmsoße, gerieb. Käse, Kompott (Aw,G,I)
Freitag:	Kartoffel-Kürbissuppe mit Wienerscheiben, dazu Landbrot, Quarkspeise (2,3,Aw,Ar,G,I,J)

22.09. - 26.09.2025

Montag:	Frühlingsrolle "Gärtnerin Art" mit Kräuter-Käsesoße, Kartoffelpüree, Kompott (3,8,9,Aw,C,G)
Dienstag:	Gekochte Eier in Senfsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt (3,Aw,C,G,I,J)
Mittwoch:	Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt, dazu frisches Obst (1,G)
Donnerstag:	Fischecke vom Seelachs in Kräuterrahm, Kartoffelpüree, Salat (3,8,9,Aw,D,C,G,I)
Freitag:	Bunte Spirelli mit Champignonrahmsoße, gerieb. Käse, Obst (Aw,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.