



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND



Speiseplan „Zwergeninsel“

29.09. - 03.10.2025

| | |
|--------------------|--|
| Montag: | Spirelli mit Jagdwurst-Tomatensoße, gerieb. Käse, Obst (2,3,Aw,G,I,J) |
| Dienstag: | Hähnchen-Dinoschnitzel, Bratensoße, Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln, Obst |
| Mittwoch: | Seelachsfischnitte mit Senfsoße, Rotkohl, Kartoffelpüree, Dessert (2,3,8,9,Aw,C,G,D,I,J) |
| Donnerstag: | Frikadelle vom Schwein, Möhren-Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln, Obst (2,3,Aw,C,I,J) |
| Freitag: | FEIERTAG |

06.10. - 10.10.2025

| | |
|--------------------|---|
| Montag: | Gabelspaghetti mit Tomaten-Kräutersoße, gerieb. Käse, Kompott (Aw,G,I) |
| Dienstag: | Zwei Quarkkeulchen, Apfelmus, Vorsuppe: Blumenkohlsuppe (2,3,6,Aw,C,G) |
| Mittwoch: | Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Putenfleischklößchen, Landbrot, Obst (Aw,Ar,C,I) |
| Donnerstag: | Jägerschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse, Salzkartoffeln, Obst (Aw,C,I,J) |
| Freitag: | Vegetar. Nudel-Gemüseintopf, dazu Landbrot, Salat (Aw,Ar,C,I) |

13.10. - 17.10.2025

| | |
|--------------------|---|
| Montag: | Bunte Spirelli mit Würstchengulasch, dazu gerieb. Käse, Dessert (2,3,Aw,G,J) |
| Dienstag: | Bratklops mit Bratensoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Obst (Aw,C,I,J) |
| Mittwoch: | Hähnchennuggets mit fruchtiger Tomatensoße, Gemüsereis, Obst (Aw,C,I) |
| Donnerstag: | Fischfrikadelle mit Dillsoße, dazu Kartoffelpüree, Salat (3,8,9,Aw,C,D,G) |
| Freitag: | Kürbis-Kartoffelsuppe mit Wienerscheiben, Landbrot, frisches Obst (2,3,Aw,Ar,I,J) |

20.10. - 24.10.2025

| | |
|--------------------|--|
| Montag: | Feines Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten, Vollkornreis, Dessert (Aw,G,I) |
| Dienstag: | Roster mit Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Obst (2,3,Aw,J) |
| Mittwoch: | Kartoffelsuppe und Wiener Würstchen, Landbrot, Salat (2,3,Aw,Ar,I,J) |
| Donnerstag: | Zwei Eierkuchen, Apfelmus, Vorsuppe: Grieß-Gemüsesuppe (2,3,Aw,C,G) |
| Freitag: | Hörnchennudeln mit Schinken-Tomatensoße, dazu gerieb. Käse, Kompott (2,3,Aw,G,J) |

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.