



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND



Speiseplan „Kindergarten“

27.10. - 31.10.2025

Montag:	Geschnetzeltes vom Schwein mit Gemüsereis (Karotten, Erbsen), dazu frisches Obst (Aw,I)
Dienstag:	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel, Karotten, Sellerie und Rauchfleisch, dazu Landbrot, frisches Obst (2,3,Aw,Ar,I)
Mittwoch:	Geflügelschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse (Blumenkohl, Erbsen, Möhren), dazu Salzkartoffeln, Dessert (Aw,C,G,I)
Donnerstag:	Fischstäbchen mit Zitronen-Buttersoße, dazu Kartoffelpüree, frischer Salat (3,8,9,Aw,C,G,D,I)
Freitag:	Feiertag

03.11. - 07.11.2025

Montag:	Schließtag
Dienstag:	Fischecke vom Seelachs mit Petersiliensoße, Rotkohl, Salzkartoffeln, frisches Obst (2,3,Aw,C,D,G,I)
Mittwoch:	Zwei Pancakes mit Apfelmus, Vorsuppe - Tomatensuppe mit Reis (2,3,9,Aw,C,G)
Donnerstag:	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch mit Sauerkraut) mit böhmischen Knödeln, frisches Obst (2,3,Aw,C,G)
Freitag:	Schnittlauchquark mit gebackenen Kartoffeln, dazu frischer Salat (G)

10.11. - 14.11.2025

Montag:	Vanillegrießbrei mit Fruchtsoße (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren), dazu frisches Obst (1,Aw,G)
Dienstag:	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln, frisches Obst (Aw,C)
Mittwoch:	Vegetarischer Nudleintopf mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren, Landbrot, Quarkspeise (Aw,Ar,C,G,I)
Donnerstag:	Backfisch vom Seelachs mit Senfsoße, dazu Kartoffelpüree und frischer Salat (3,8,9,Aw,C,D,G,I)
Freitag:	Frühlingsrolle "Gärtnerin Art" mit Kräuter-Käsesoße, dazu Kartoffelpüree, Dessert (2,3,8,9,Aw,C,G)

17.11. - 21.11.2025

Montag:	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt (2,3,8,9,Aw,G,J)
Dienstag:	Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Käse, frischer Salat (Aw,G,I)
Mittwoch:	Feiertag
Donnerstag:	Drei Reibekuchen mit Apfelmus, Vorsuppe - Nudel-Gemüsesuppe (2,3,9,Aw,C,N)
Freitag:	Grillwürstchen mit Bratensoße, Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln, frisches Obst (2,3,Aw,I,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 Sulfit (in einer Konzentration von 10 mg / Kg bzw. 10 mg / L)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.