



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND



Speiseplan „Zwergeninsel“

27.10. - 31.10.2025

Montag:	Geschnetzeltes vom Schwein mit Gemüsereis (Karotten, Erbsen), dazu frisches Obst (Aw,I)
Dienstag:	Bunte Spirelli, mit Jagdwurst-Tomatensoße, dazu geriebenen Käse, frisches Obst (2,3,Aw,G,J)
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:	Hörnchennudeln mit pikantem Wurstragout (Jagdwurstwürfel, Gewürzgurke), geriebener Käse, frisches Obst (2,3,Aw,G,I,J)
Freitag:	Hähnchenfilet -natur-, Geflügelsoße, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln, frischer Salat (Aw,I)

10.11. - 14.11.2025

Montag:	Hörnchennudeln mit Tomaten-Bärlauchsoße, dazu geriebener Käse, frisches Obst (Aw,G,I)
Dienstag:	Buntes Eierragout mit Kartoffeln und Erbsen, dazu Salzkartoffeln, frisches Obst (3,Aw,C,G,J)
Mittwoch:	Kochklops in Kräutersoße mit Buttergemüse (Karotten, Mais, Erbsen), dazu Salzkartoffeln, Quarkspeisen (Aw,C,G,J)
Donnerstag:	Backfisch vom Seelachs mit Senfsoße, dazu Kartoffelpüree und frischer Salat (3,8,9,Aw,C,D,G,I)
Freitag:	Geflügelgulasch mit Gemüsereis (Karotten, Erbsen), dazu Dessert (Aw,G,I)

17.11. - 21.11.2025

Montag:	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt (2,3,8,9,Aw,G,J)
Dienstag:	Bauernroulade mit Bratensoße, Buttergemüse (Karotten, Mais, Erbsen), dazu Salzkartoffeln, frischer Salat (Aw,C,I,J)
Mittwoch:	Feiertag
Donnerstag:	Gabelspaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße, geriebener Käse, Apfelmus (2,3,Aw,G,I)
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.