



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND



Speiseplan „Zwergeninsel“

02.02. - 06.02.2026

Montag:	Feines Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten, dazu Vollkornreis und Fruchtojoghurt (Aw,G,I)
Dienstag:	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und frischer Salat (2,3,Aw,I,J)
Mittwoch:	Vegetarische Kürbis-Orangensuppe mit Karotten und Kartoffeln, dazu Vollkornbrot, frisches Obst (Ag,Ah,Ar,Aw,I)
Donnerstag:	Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Vorsuppe - Blumenkohlcremesuppe (2,3,Aw,C,G)
Freitag:	Hörnchennudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Käse und frisches Obst (AW,G,I)

09.02. - 13.02.2026

Montag:	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren, und Wienerscheiben, dazu Landbrot, Dessert (2,3,Aw,Ar,G,I,J)
Dienstag:	Rührei mit Spinat, dazu Salzkartoffeln und Kompott (Aw,C,G)
Mittwoch:	Gabelspaghetti mit Jagdwurst-Tomatensoße, dazu geriebener Käse und frisches Obst (2,3,Aw,G,I,J)
Donnerstag:	Grießflammerie mit warmer Erdbeersoße, dazu frisches Obst (1,7,Aw,G)
Freitag:	Gedünstetes Fischfilet in Zitronen-Buttersoße, dazu Rotkohl, Kartoffelpüree und frisches Obst (2,3,8,9,Aw,D,G)

16.02. - 20.02.2026

Montag:	Vegetarischer Gemüseintopf (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Kartoffelwürfel), dazu Landbrot, Dessert (Aw,Ag,G,I)
Dienstag:	Spirelli mit Soße á la Bolognese, dazu geriebener Käse und Pfannkuchen (Aw,C,G,I)
Mittwoch:	Zwei Quarkkeulchen mit Apfelmus, Vorsuppe - Tomatensuppe mit Reis (2,3,6,Aw,C,G)
Donnerstag:	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln und frischer Salat (Aw,C,G,J)
Freitag:	Reiseintopf mit Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Geflügelfleisch, dazu Landbrot, frisches Obst (Aw,Ar,I)

23.02. - 27.02.2026

Montag:	Spirelli mit Kräuter-Käserahmsoße, dazu Dessert (Aw,G,I)
Dienstag:	Jägerschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse (Karotten, Erbsen, Blumenkohl), dazu Salzkartoffeln, frisches Obst (Aw,C,I,J)
Mittwoch:	Perlgräupcheneintopf mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffelwürfeln und Rauchfleisch, dazu Landbrot, Apfelmus (2,3,Aw,Ar,I)
Donnerstag:	Fischecke vom Seelachs in Kräuterrahm mit Kartoffelpüree, dazu frischer Salat (3,8,9,Aw,D,C,G,I)
Freitag:	Eieromelett mit Spinat, dazu Salzkartoffeln und Kompott (Aw,C,G)

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.