



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND



Speiseplan „Kindergarten“

27.04. - 01.05.2026

Montag:	Bunte Spirelli mit Soße á la Napoli, dazu geriebener Käse und Dessert (Aw,G,I)
Dienstag:	Grießbrei mit Zucker & Zimt, dazu frisches Obst (1,Aw,G)
Mittwoch:	Geflügelgulasch mit Gemüserais (Karotten, Mais, Erbsen), dazu Kompott (Aw,I)
Donnerstag:	Fischfrikadelle mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis und frisches Obst (Aw,C,D,G)
Freitag:	FEIERTAG

04.05. - 08.05.2026

Montag:	Hörnchennudeln mit Tomaten-Hirtenkäsesoße, dazu frisches Obst (Aw,G,I)
Dienstag:	Fischstäbchen mit Senfsoße, Rotkohl, dazu Kartoffelpüree und Dessert (3,8,9,Aw,D,C,G,I)
Mittwoch:	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst (Aw,C)
Donnerstag:	Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Vorsuppe - Blumenkohlcremsuppe (2,3,Aw,C,G)
Freitag:	Hörnchennudeln mit Würstchengulasch, dazu geriebener Käse und frisches Obst (2,3,Aw,G,I,J)

11.05. - 15.05.2026

Montag:	Currywurst mit Kräuterkartoffelpüree, dazu Dessert (3,8,9,G)
Dienstag:	Geflügelschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse (Karotten, Erbsen, Blumenkohl), Salzkartoffeln und frisches Obst (Aw,C,I)
Mittwoch:	Spirelli mit Tomaten-Basilikumsoße, dazu geriebener Käse und frisches Obst (Aw,G,I)
Donnerstag:	FEIERTAG
Freitag:	BRÜCKENTAG

18.05. - 22.05.2026

Montag:	Gabelspaghetti mit pikantem Wurstragout (Jagdwurstwürfel, Gewürzgurke), dazu geriebener Käse und Dessert (2,3,Aw,G,I,J)
Dienstag:	Blumenkohl-Käsetopf mit Roggenbrötchen, dazu frisches Obst (Ar,Ag,Ah,Aw,G,I)
Mittwoch:	Zwei Pancakes mit Apfelmus, Vorsuppe - Gemüse-Nudelsuppe (2,3,Aw,C,G)
Donnerstag:	Backfisch mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Gemüserais (Karotten, Erbsen), frischer Salat (Aw,C,D,I)
Freitag:	Gabelspaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße, dazu geriebener Käse und frisches 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 Sulfit (in einer Konzentration von 10 mg / Kg bzw. 10 mg / L)

Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.