



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND



Speiseplan „Kindergarten“

25.05. - 29.05.2026

Montag:	FEIERTAG
Dienstag:	Grießflammerie mit Zucker & Zimt, dazu frisches Obst (1,Aw,G)
Mittwoch:	Hörnchennudeln mit Gulasch vom Schwein, dazu Dessert (Aw,G)
Donnerstag:	Jägerschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse (Karotten, Erbsen, Blumenkohl), Salzkartoffeln und frisches Obst (Aw,C,I,J)
Freitag:	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren und Wienerscheiben, dazu Landbrot, frischer Salat (2,3,Aw,Ar,I,J)

01.06. - 05.06.2026

Montag:	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt (2,3,8,9,Aw,G,J)
Dienstag:	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie und Rauchfleisch, dazu Landbrot, frisches Obst (2,3,Aw,Ar,I)
Mittwoch:	Hefeklöße mit Schokosoße, dazu frisches Obst (Aw,C,G)
Donnerstag:	Fischecke vom Seelachs in Kräuterrahm mit Reis, dazu frischer Salat (Aw,D,C,G,I)
Freitag:	Hörnchennudeln mit Soße á la Napoli, dazu geriebener Käse und frischer Salat (Aw,G,I)

08.06. - 12.06.2026

Montag:	Nudeleintopf mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren und Geflügelfleisch, dazu Landbrot und frisches Obst (Aw,Ar,C,I)
Dienstag:	Zwei Quarkkeulchen mit Apfelmus, Vorsuppe - Tomatensuppe mit Reis (2,3,6,Aw,C,G)
Mittwoch:	Geflügelnuggets mit fruchtiger Tomaten-Mangosoße, Gemüsereis (Karotten, Erbsen) und frischer Salat (Aw,C)
Donnerstag:	Gabelspaghetti mit Zitronen-Basilikumsoße, dazu geriebener Käse und Kompott (Aw,G,I)
Freitag:	Rührei mit Spinat, dazu Salzkartoffeln und Dessert (Aw,C,G)

15.06. - 19.06.2026

Montag:	Vegetarischer Möhren-Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot und Dessert (Ar,Aw,Ag,Ah,G,I)
Dienstag:	Kräuterquark mit Butter & Leberwurst, dazu Salzkartoffeln und frischer Salat (3,8,G)
Mittwoch:	Gabelspaghetti mit Soße á la Bolognese, dazu geriebener Käse und frisches Obst (Aw,G,I)
Donnerstag:	Roster mit Bratensoße, Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Kompott (2,3,Aw,J)
Freitag:	Frühlingsrolle "Gärtnerin Art" mit Kräuter-Käsesoße, dazu Kartoffelpüree und frisches Obst (2,3,8,9,Aw,C)

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.