



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND

Speiseplan „Krippe“



17.08. - 21.08.2026

Montag:	Bunte Spirelli mit Soße á la Napoli, dazu geriebener Käse, Dessert (AW,G,I)
Dienstag:	Rührei mit Spinat, dazu Salzkartoffeln, frisches Obst (Aw,C,G)
Mittwoch:	Kochklops in Kräutersauce mit Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln, frischer Salat (Aw,C,G,J)
Donnerstag:	Fischstäbchen mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis, frisches Obst (Aw,C,D)
Freitag:	Linseneintopf (Kartoffelwürfel, Karotten, Sellerie, Wienerscheiben) dazu Landbrot, Dessert (2,3,Aw,Ar,G,I)

24.08. - 28.08.2026

Montag:	Hörnchennudeln mit Tomaten-Hirtenkäsesoße, frisches Obst (Aw,G,I)
Dienstag:	Roster mit Bratensoße, Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln, frischer Salat (2,3,Aw,J)
Mittwoch:	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln, frisches Obst (Aw,C)
Donnerstag:	Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Vorsuppe - Blumenkohlcremesuppe (2,3,AW,C,G)
Freitag:	Hörnchennudeln mit Würstchengulasch, geriebener Käse, frisches Obst (2,3,Aw,G,I,J)

31.08. - 04.09.2026

Montag:	Currywurst mit Kräuterkartoffelpüree, Dessert (3,8,9,G)
Dienstag:	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse dazu Salzkartoffeln, frisches Obst (Aw,C,I)
Mittwoch:	Spirelli mit Tomaten - Basilikumsoße, dazu geriebener Käse, frisches Obst (Aw,G,I)
Donnerstag:	Schwäbische Maultaschen in Tomaten - Bärlauchsoße, frisches Obst (2,3,Aw,C,I)
Freitag:	Reiseintopf mit Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Geflügelfleisch, dazu Landbrot, Quarkspeise (Aw,Ar,G,I)

07.09. - 11.09.2026

Montag:	Penne mit pikantem Wurstragout (Jagdwurstwürfel, Gewürzgurke). dazu geriebener Käse, Dessert (2,3,Aw,G,I,J)
Dienstag:	Königsberger Klops mit Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln, frisches Obst (Aw,C,G,J)
Mittwoch:	zwei Pancakes mit Apfelmus, Vorsuppe - Gemüse-Nudelsuppe (2,3,Aw,C,G)
Donnerstag:	Backfisch mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Gemüserais, frischer Salat (Aw,C,D,I)
Freitag:	Buntes Eierragout (Karotten, Erbsen) dazu Salzkartoffeln, frisches Obst (3,Aw,C,G,J)

Legenden

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 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.