



KINDERTAGESSTÄTTE TAKA-TUKA-LAND

Speiseplan „Krippe“



14.09. - 18.09.2026

Montag:	Spirelli mit Tomaten-Hirtenkäsesoße dazu frisches Obst (Aw,G,I)
Dienstag:	Gekochte Eier in Senfsoße, Kartottengemüse dazu Salzkartoffel, Dessert (3,Aw,C,G,I,J)
Mittwoch:	Schweineschnitzel, Bratensoße und Buttergemüse, Salzkartoffeln und Kompott (Aw,C)
Donnerstag:	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch und Sauerkraut), böhm. Knödeln und Obst (2,3,Aw,C,G)
Freitag:	Spirelli in Tomaten-kräutersoße dazu gerieb. Käse und frischen (Aw,G,I)

21.09. - 25.09.2026

Montag:	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree dazu Fruchtojoghurt (2,3,8,9,Aw,G,J)
Dienstag:	Linseneintopf, mit Kartoffelwürfel, Sellerie, Kartotten, Rauchfleisch mit Landbrot und frisches Obst (2,3,Aw,Ar,I)
Mittwoch:	Gabelspaghetti, Jagdwurst-Tomatensoße gerieb. Käse und Obst (2,3,Aw,G,I,J)
Donnerstag:	Fischecke vom Seelachs in Kräuterrahmen und Reis ,frischer Salat (Aw,D,C,G,I)
Freitag:	Hähnchenfilet natur, Ratatouille dazu Reis und frischer Salat (3,6,8,C,G,J)

28.09. - 02.10.2026

Montag:	Nudeleintopf mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren,Geflügelfleisch, Landbrot und frisches Obst (Aw,Ar,C,I)
Dienstag:	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Kartoffelpüree und Apfelmus (2,3,8,9,Aw,G)
Mittwoch:	Hörnchennudeln mit Spinat-Käserahmsoße frischer Salat (Aw,G,I)
Donnerstag:	Bauernrolade mit Buttergemüse, Salzkartoffel und Kompott (Aw,C,G,I,J)
Freitag:	Hörnchennudeln mit Tomatensoße und Putenfleischklößchen, gerieb. Käse und Dessert (Aw,C,G,I)

05.10. - 09.10.2026

Montag:	Hähnchenstreifen in Tomatenmozzarellasoße dazu Spätzle und Dessert (Aw,C,G)
Dienstag:	Fischstäbchen in Zitronenbuttersoße, Kartoffelpüree, frischer Salat (3,8,9,Aw,C,G,I)
Mittwoch:	Gulasch "Sauerbratenart" mit Rotkohl böhm. Knödel und frisches Obst (2,3,6,Aw,C,G)
Donnerstag:	Roster, Bratensoße und Sauerkraut, Salzkartoffel und Dessert (2,3,Aw,G,J)
Freitag:	Tortelloni (Fleischfüllung) Tomatensoße gerieb. Käse dazu frisches Obst (Aw,C,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 Sulfite (in einer Konzentration von 10 mg / Kg bzw. 10 mg / L) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.