



	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025
Woche 1	Hähnchenbrustfilet Natur mit Bratenrahmsoße (F, L) Kartoffelecken Brokkoli Obst	Griechische Weiße Bohnen in mediterraner Tomatensoße Makkaroni (A) Rohkost Mix Obst	Cevapcici vom Rind und Pute (A, C) Paprikasoße Couscous (A) Krautsalat Obst	Fischnuggets (A, C, D) Remouladensoße (C, F) Bio Basmatireis Romanesco Blaubeer-Muffin (A, C, F)	Vegetarische Schnitzel (A, C) Petersiliensoße (F) Kartoffelpüree ¹ Gemischter Salat mit Balsamico-Essig/Öl Obst
Woche 2	Putenragout (L) Reismudeln (A) Karottengemüse Obst	Panierter Blumenkohl (A, C) Tomatensoße Quinoa Israelischer Salat Apfelmus	Spaghetti (A) Bolognesesoße vom Rind (L) Eisbergsalat mit Orangendressing (F) Obst	Fischfrikadelle vom Viktoriabarsch (A, C, D) Dillsoße (F) Salzkartoffeln ¹ , Brokkoli Obst	Linsenbolognese (L) Farfalle (A) Gelbe Paprikasticks Obst
Woche 3	Putenrollbraten Rahmsoße (F, L) Bulgur (A) Maisgemüse Obst	Gemüse-Kichererbsen-Ragout (F) Penne (A) Karottensticks Milchreis mit Himbeersoße (F)	Hühnerfrikassee (A, F) Vollkornreis Erbsengemüse Obst	Seelachsfilet im Backteig (A, C, D) Zitronensoße (F) Salzkartoffeln ¹ Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing Obst	Karottenkokoscremesuppe 1 Brötchen (A) Reis-Einlage Gurkensticks Obst
Woche 4	Hausgemachter Fleischkäse Bratensoße (L) Kartoffelpüree ¹ Bunter Salat Paprika, Gurken, Mais Obst	Spaghetti (A) mit Gemüsebolognese (L) rote Paprikasticks Obst	Frikadelle vom Rind und Pute (A, C) Paprikasoße (L) Quinoa Karottengemüse Obst	Panierter Tilapiafilet (A, C, D) Jasmin Duftreis Rahmspinat (F) Rote Grütze mit Vanillesoße (F)	Gekochte Eier (C) gedämpfte Kartoffeln ¹ mit Grüner Soße (C, F) Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing Obst

Zusatzstoffe:

¹ Enthält Natriumsulfit, Schwefeldioxid

Allergene:

- | | |
|---------------------------|------------|
| A-Glutenhaltiges Getreide | L-Sellerie |
| C-Eier | M-Senf |
| D-Fisch | N-Sesam |
| E-Erdnuss | O-Sulfite |
| F-Soja | P-Lupinen |
| H-Schalenfrüchte | |

Neue Gericht

Laut Lieferanten können die Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

Für Allergiker werden die Allergene für Frühstück und Imbiss in den Einrichtungen dokumentiert, bitte sprechen Sie die Leitungen an.

Für Allergiker werden die Rezepturen der Gerichte individuell abgeleitet und soweit es möglich ist dem Speiseplan angepasst. Wasser als Getränk steht in der Kita zur Verfügung. Änderungen vorbehalten