



	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025
Woche 1	Mariniertes Tofusteak (F) mit Veganer Bratenrahmsoße (F, L) Kartoffelecken Brokkoli Obst	Griechische Weiße Bohnen in mediterraner Tomatensoße Makkaroni (A) Rohkost Mix Obst	Vegetarische Cevapcici (A, C, F) 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) Kartoffelpüree¹ Gemischter Salat mit Balsamico-Essig/Öl Obst
Woche 2	Gemüseragout (F, L) Reisnudeln (A) Karottengemüse Obst	Panierter Blumenkohl (A, C) Tomatensoße Quinoa Israelischer Salat Apfelmus	Spaghetti (A) Gemüse-Bolognese (L) Eisbergsalat mit Orangendressing (F) Obst	Fischfrikadelle vom Viktoriabarsch (A, C, D) Dillsoße (A, F) Salzkartoffeln¹, Brokkoli Obst	Linsenbolognese (L) Farfalle (A) Gelbe Paprikasticks Obst
Woche 3	Vegetarischer Braten (A, C, F) Vegane Rahmsoße (F, L) Bulgur (A) Maisgemüse Obst	Gemüse-Kichererbsen-Ragout (F) Penne (A) Karottensticks Milchreis mit Himbeersoße (F)	Kohlrabi-Frikassee (A, F) Vollkornreis Erbsegemüse Obst	Seelachsfilet im Backteig (A, C, D) Zitronensoße (F) Salzkartoffeln¹ Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing Obst	Karottenkokoscremesuppe 1 Brötchen (A) Reis-Einlage Gurkensticks Obst
Woche 4	2 Hotdog (A) 2 Vegetarisches Würstchen (F) Ketchup (L), Kartoffelchips¹ Bunter Salat Paprika, Gurken, Mais Obst	Spaghetti (A) mit Gemüsebolognese (L) rote Paprikasticks Obst	Vegetarische Frikadelle (A, C) Vegane Bratensoße (L) Quinoa Karottengemüse Obst	Panierter Tilapiafilet (A, C, D) Jasmin Duftreis Rahmspinat (L) Rote Grütze mit Vanillesoße (F)	Gekochte Eier (C) gedämpfte Kartoffeln¹ mit Grüner Soße (C, F) Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing Obst

Zusatzstoffe:

¹ Enthält Natriumsulfit, Schwefeldioxid

Allergene:

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

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