























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

**Zusatzstoffe:**

<sup>1</sup> 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

Unter Aufsicht des Rabbinats der Jüdischen Gemeinde Frankfurt