



	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025
Menü	Pasta (B/G1) mit Tomatenragout ^(G1) und Reibekäse ^(M) , Dessert ^(M)	Hähnchengulasch (G1/M) mit Erbsen und Kartoffeln	Hefeklöße (G1/M) mit Vanillasoße ^(G1/M) , Kompott ^(2/8)	Süß-Saure-Kartoffelstücke (D/G1) mit Jagdwurststreifen ^(1/2/6/S) , Möhren, saurer Gurke ⁽⁵⁾ , frischen Kräutern, Mischbrot ^(G1/G3) , Gurkensalat	Pasta (B/G1) mit Jagdwurstgulasch ^(1/2/5/G1/S) , Reibekäse ^(M) und Obst
Menü	Buntes Geflügelfrikassee (A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis, Dessert ^(M)	Königsberger Klopse (B/G1) mit Kapernsoße ^(G1/M) , Möhregemüse ^(G1) und Kartoffeln	Milchgrießbrej (G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(2/8)	Pasta (B/G1) mit Gemüsebolognese ^(D/G1) und Reibekäse ^(M) , Möhrensalat	Jägerschnitzel (G10/A/D/G1/M/S) mit Bratensoße ^(G1) , Blumenkohl und Kartoffeln
Menü	Grillwurstscheiben (6/10) in milder Currysoße ^(5/G1/M) mit Kartoffelpüree ^(M) , Dessert ^(M)	Schweineschnitzel (B/G1) mit Bratensoße ^(G1) , grüne Bohnen ^(G1) und Kartoffeln	Kaiserschmarren (A/B/G1/M/N) mit warmer Vanillesoße ^(M) , Kompott ^(2/8)	Hoki-Barschfilet "Müllerin Art" (F) mit Honig-Senfsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , Rotkraut-Apfelsalat	Pasta (B/G1) mit Tomaten-Frischkäsesoße ^(G1/M) , Obst
Menü	Putengulasch (G1) mit buntem Gemüse und Kartoffeln, Dessert ^(M)	Hähnchennuggets (G1) mit Tomatensoße ^(G1) , Pasta ^(B/G1) , Obst	Milchreis (M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(2/8)	Muschelnudelsuppe (B/G1) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Roggenmischbrot ^(G1/G3) , Möhren-Apfelsalat	Putenbraten mit Bratensoße ^(G1) Rotkraut ^(G1) und Kartoffelklößen

FRUCHT-KORB
wöchentlich Angebot an gemischten
Obstkörben

Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

ACHTUNG:
monatlich 10 % Bio-Anteil

**K = empfohlenes
Kita-Menü
lt. Deutscher Gesellschaft für
Ernährung (DGE)**

ab sofort bieten wir
auch **VEGANE**
Menüs an



Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:
(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz
(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eiern/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnüsseerzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
(L) Lupine/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senfserzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse