



Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025
	Pasta ^(B/G1) mit Broccolisouße ^(G1/M) und Reibekäse ^(M) , Obst	Hefeklöße ^(G1/M) mit Vanillasouße ^(G1/M) , Kompott	Gebratenes Seelachsfilet ^(F/G1) mit Dillsouße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , Rotkraut-Apfelsalat	Gräupchen-Eintopf ^(D/G4) mit Rindfleisch, Möhren, Kartoffeln und Vollkornbrot ^(G1) , Obst
Gemüsecremesuppe ^(G1) mit Süßkartoffeln und Roggenmischbrot ^(G1/G3) , Dessert ^(M)	Rote Beete-Puffer ^(G1) auf Zitronen-Buttersouße ^(G1/M) mit Kartoffelpüree ^(M) , Obst	Gebratenes Putensteak mit Bratensoße ^(G1) , Erbsengemüse ^(G1) und Reis	Kräuterquark ^(M) mit Kartoffeln und Butter ^(M) , Möhren-Weißkrautsalat	Pasta ^(B/G1) " Bolognese Art " ^(D/G1) mit Reibekäse ^(M) , Obst
Geflügelragout ^(G1) mit Möhrengemüse ^(G1) und Vollkorn-Reis, Dessert ^(M)	Pasta ^(B/G1) mit Tomatensoße ^(G1/M) , Reibekäse ^(M) , Obst	Jägerschnitzel ^(B/10/AD/G1/M/S) mit Bratensoße ^(G1) , Blumenkohl und Kartoffeln	Rührei ^(B) mit Spinat ^(G1/M) und Kartoffeln OSTERÜBERRASCHUNG	Feiertag
Feiertag	Hackfleisch-Kraut-Pfanne ^(G1) mit Kartoffeln, Obst	Eierkuchen ^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/B) , Tagessuppe ^(B/G1/M)	Jumbo-Fischstäbchen ^(B/F/G1) mit milder Senfsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , bunter Salat mit Joghurt-Dressing ^(B/M)	Bunter Gemüseeeintopf ^(G1) mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl und Kartoffeln, Mischbrot ^(G1/G3) , Obst
Sächsische Kartoffelsuppe ^(D) mit Möhren und Wurstscheiben ^(B/10) , Dessert ^(M)	Gemüse-Bratling ^(B/D/G1/M) mit Kräutersouße ^(G1/M) und Kartoffelpüree ^(M) , Obst	Pasta ^(B/G1) mit Tomatensoße ^(G1) , Reibekäse ^(M) , Kompott ^(2/B)	K = empfohlenes Kita-Menü lt. Deutscher Gesellschaft für Ernährung (DGE)	<p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</p> <p>ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil</p>

Vir 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) Eier/Eizeugnisse (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/Krebstiereerzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (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/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse