

Änderungen vorbehalten.



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

Unternehmensgruppe Hänchen

"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
	Pasta ^(G1) mit Tomatenragout ^(G1) und Reibekäse ^(M) , Fruchtquark ^(M)	Käse-Lauch-Suppe ^(G1/M) mit Kartoffeln, Mischbrot ^(G1/G3) und Obst	Pancakes ^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/8) , Blumenkohlcremesuppe ^(B/G1/M)	Seelachsfilet in Vollkornpanade ^(G1) mit Dillsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) Weißkraut-Möhrensalat	Pasta ^(G1) "Bolognese Art" ^(D/G1) mit Reibekäse ^(M) , Obst
Ferien	09.02.2026	10.02.2026	11.02.2026	12.02.2026	13.02.2026
	Buntes Geflügelfrikassee ^(A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis, Karamellpudding ^(M)	Königsberger Klopse ^(B/G1) mit Kapernsoße ^(G1/M) , Möhren-Gemüse ^(G1) und Kartoffeln	Vanilla-Grießbrei ^(G1/M) mit Fruchtsoße und Zucker-Zimt-Mischung, Gurkensalat	Rührei mit Spinat ^(G1/M) und Kartoffeln	Pasta Napoli ^(G1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(G1) und Reibekäse ^(M) , Möhren-Apfelsalat
Ferien	16.02.2026	17.02.2026	18.02.2026	19.02.2026	20.02.2026
	Gräupcheneintopf ^(D/G4) mit frischen Kräutern und Kartoffelwürfeln, Roggenmischbrot ^(G1/G3) , Rote Grütze ^(4/G1) mit Vanillasoße ^(G1/M)	Schweineschnitzel ^(B/G1) mit Sauce Hollandaise, Blumenkohl und Kartoffeln, Faschings-Pfannkuchen	Hefeklööße ^(G1/M) mit Vanillasoße ^(G1/M) , Möhren-Mandarinensalat	Hoki-Barschfilet "Müllerin Art" ^(F) mit Honig-Senfsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , Obst	Pasta ^(G1) mit Tomaten-Frischkäsesoße ^(G1/M) und Reibekäse, Gurkensalat
	23.02.2026	24.02.2026	25.02.2026	26.02.2026	27.02.2026
	Geschnetzeltes "Gyros Art" ^(G1) mit Tomatenreis, Buttermilchdessert ^(M)	Hähnchen nuggets ^(G1) mit Tomatensoße ^(G1) und Pasta ^(G1) , Obst	Milchreis ^(M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(2/8)	Muschelnudelsuppe ^(B/G1) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Vollkornbrot ^(G1/G3) , Möhrensalat	Schweinegulasch ^(G1) mit Rotkohl und Kartoffelklößen

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) geschweift (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmackserstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz

(A) Soja/Sojamerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerierzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnussmerzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamissamenmerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecanüssen (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenstandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse