



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.05.2025	02.05.2025	03.05.2025	04.05.2025	05.05.2025
<p>ab sofort bieten wir auch VEGANE</p> <p>ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil</p>	<p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</p> <p>FRUCHT-KORB wöchentlich Angebot an gemischten Obstkörben</p>	<p>K = empfohlenes Kita-Menü It. Deutscher Gesellschaft für Ernährung (DGE)</p>	<p>FEIERTAG</p>	<p>Brückentag</p>
<p>Pastinaken-Möhrencremesuppe (G1/M) mit Kartoffeln, Bauernbrot (G1/G3), Dessert (M)</p>	<p>Hähnchengulasch (G1/M) mit Erbsen und Kartoffeln</p>	<p>Pasta (B/G1) mit Jagdwurstgulasch (1/2/5/G1/S), Reibekäse (M), Kompott</p>	<p>Seelachsfilet (F/G1) mit Dillsoße (G1/M/S) und Kartoffelpüree (M), Gurkensalat</p>	<p>Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße (G1), Gemüse (G1) und Kartoffeln</p>
<p>Pasta (B/G1) mit Spinatsoße (G1/M) und Dessert (M)</p>	<p>Königsberger Klopse (B/G1) mit Kapernsoße (G1/M), Möhrengemüse (G1) und Kartoffeln</p>	<p>Bandnudelsuppe mit Eierflocken (B/G1), Gemüse und Mischbrot (G1/G3), Kompott (2/8)</p>	<p>Jumbo-Fischstäbchen (B/G1) mit Holländische Gemüse-Soße (B/G1/M) und Kartoffelpüree (M), Möhrensalat</p>	<p>Jägerschnitzel (B/10/A/D/G1/M/S) mit Bratensoße (G1), Blumenkohl und Kartoffeln</p>
<p>Grillwurstscheiben (B/10) in milder Currysoße (5/G1/M) mit Kartoffelpüree (M), Dessert (M)</p>	<p>Grüppcheneintopf (D/G4) mit frischen Kräutern und Kartoffelwürfeln, Roggenmischbrot (G1/G3), Obst</p>	<p>Pancakes (B/G1/M) mit Zucker, Apfelmus (2/8), Tagessuppe (B/G1/M)</p>	<p>Hoki-Barschfilet "Müllerin Art" (F) mit Honig-Senfsoße (G1/M/S) und Kartoffelpüree (M), Rotkraut-Apfelsalat</p>	<p>Pasta (B/G1) mit Tomaten-Frischkäsesoße (G1/M), Obst</p>
<p>Putengulasch (G1) mit buntem Gemüse und Kartoffeln, Dessert (M)</p>	<p>Asia-Reispfanne mit Hühnerei, Asiagemüse (D) und Koriandersoße (G1/M), Obst</p>	<p>Milchreis (M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott (2/8)</p>	<p>FEIERTAG</p>	<p>Brückentag</p>

Vor 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/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/Sesamsamenerzeugnisse (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-Quenslandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

vegetarisch

Schweinefleisch

Fisch

Rindfleisch

Geflügelfleisch