



Montag 01.09.2025	Dienstag 02.09.2025	Mittwoch 03.09.2025	Donnerstag 04.09.2025	Freitag 05.09.2025
Blumenkohl mit Bechameloße ^(G1/M) und Kartoffeln, Dessert ^(M)	Hacksteak ^(B/G1) mit Spinat ^(G1/M) und Kartoffeln	Grießbrei ^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(2/B)	Seehechtfilet ^(G1) mit Mais-Kartottensoße ^(G1/M) und Reis, Rotkraut-Apfelsalat	Pasta ^(B/G1) mit Soße "Bolognese Art" ^(D/G1) und Reibekäse ^(M) , Obst
Buntes Geflügelfrikassee ^(A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis, Dessert ^(M)	Gebackener Fleischkäse ^(1/2) mit Bayrischkraut ^(G1) und Kartoffeln	Nudeleintopf ^(B/D/G1) mit Hühnerfleisch, Erbsen, Möhren, frischer Petersilie und Schwarzbrot ^(G1/G3) , Apfelmus ^(2/B)	Rührei Kartoffeln und Gurkensalat	Hähnchen-Nuggets ^(G1) mit Tomatensoße ^(G1) und Pasta ^(B/G1) , Obst
Schweinegeschneitzelles ^(G1/M) mit Spätzle ^(B/G1) , Dessert ^(M)	Hähnchen "Cordon Bleu" ^(B/G1/M) mit Bratensoße ^(G1) , Broccoli und Kartoffeln	Vanillapuddingsuppe ^(G1/M) mit Milchbrötchen ^(G1/M) , Kompott ^(2/B)	Gnocchi-Gemüse-Pfanne ^(G1) mit Käsesoße ^(G1/M) , Rotkraut-Apfelsalat	Bunte Gemüsesuppe ^(G1) mit Kartoffelwürfeln, Kräuter und Baguettebrot ^(G1) , Obst
Eier-Gemüse-Ragout ^(B/G1/M/S) mit Kartoffeln, Dessert ^(M)	Grillwurstscheiben ^(6/10) mit Tomaten-Currysoße ^(G1) , Kartoffelpüree ^(M) , Obst	Eierkuchen ^(B/G1) mit Zucker, Apfelmus ^(2/B) , Paprikacremesuppe ^(B/D/G1/M)	Gedünstetes Fischfilet mit Zitronensoße ^(G1/M) und Kartoffelpüree ^(M) , Gurkensalat	Broccoli-Terrine ^(G1/M) mit Kartoffelwürfeln, Kräuter und Baguettebrot ^(G1) , Obst
Spätzle ^(B/G1) mit Käsesoße ^(G1/M) und Röstzwiebeln ^(G1) , Dessert	Bauernroulade ^(B/G1/M) mit Bratensoße ^(G1) Kohlrabigemüse ^(G1/M) und Kartoffelstampf ^(M)	FRUCHT-KORB wöchentlich Angebot an gemischten Obstkörben		K = empfohlenes Kita-Menü lt. Deutscher Gesellschaft für Ernährung (DGE)
Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.				
ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil				

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal unglückliche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene nie 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) medikamentöse Stärke (10) Nitrit/Nitrosalt

(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/Sesamsamenenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiereerzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecanüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senfzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse

vegetarisch	vegan	Schweinefleisch	Fisch	Rindfleisch	Geflügelfleisch
-------------	-------	-----------------	-------	-------------	-----------------