

Kinderspeiseplan

Cafeteria „Zum Pauker“

Tel: 03528/237969 / 0172/7967746



Kindergarten/Krippe

Wochentag	03.11.2025 – 07.11.2025	10.11.2025 - 14.11.2025	17.11.2025 - 21.11.2025	24.11.2025 - 28.11.2025	
Montag	Tomatenspaghetti, Reibekäse ^{FAB} Dessert Gabelspaghetti	Spirelli mit Wurstgulasch Reibekäse und Dessert ^{FB14}	Hausgemachte Krautnudeln und Obstdessert ^{FB14}	Spaghetti ^{FA1B} „Bolognese“ Dessert Gabelspaghetti	
Dienstag	Mexikanisches (mild) „Chilli con Carne“ mit Risotto ^{AI FG} ohne Bohnen	Geflügelfrikassee mit Risotto ^{AI}	Grüzwurst, mildes Sauerkraut und Kartoffeln ^{AA3} gern auch; Grillwürstchen ^{1,AA3F}	Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln ^{AI F}	
Mittwoch	Sächsische Kartoffelsuppe, Wurstwürfel ^{1,4} Rote Grütze mit Vanillesauce ^{BAU}	Grüppcheneintopf mit Rauchfleisch (Scheibe Brot) Obst ^{BA1}	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	Hähnchenugget mit Tomatensoße, Kartoffelpüree, Gurkensalat ^{1,AFB}	
Donnerstag	Kochfisch (entgrätet) Kräutersoße, Kartoffeln, Möhrengemüse ^{DBA1}	Backfischfilet, Tomatensoße, Buttergemüse, Kartoffelbrei ^{DBA1}	Tomatensuppe, Eierkuchen, Zucker/Zimt, Apfelmus ^{BF6}	Ungarischer Fischgulasch auf Gemüserisotto, Obst ^{DB6} milder Fischgulasch	
Freitag	Hefekloße, Vanillesoße, Zucker/Zimt, Obst ^{BG}	Saure Eier, Senfsoße, Kartoffeln, feine Möhrenrohkost ^{FB6} Möhrengemüse	Kartoffelpüree, Rührei und feiner Gurkensalat ^{BF}	Spinat mit Rührei und Kartoffeln ^{FB1}	

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxydationsmittel 5)Geschwefelt 6)Phosphat 7)Zuckeraustauschstoffe 8)Gewachst A)enthält glutenhaltige Getreide/Getreideerzeugnisse / A1Weizen/A2Roggen/A3Gerste B)Milch/ Milcherzeugnisse C)Krebstiere/Krebstiererzeugnisse D)Fisch/Fischerzeugnisse E)Weichtiere/Weichtiererzeugnisse F)Eier/Eiererzeugnisse G/Senf/Senferzeugnisse H)Sesam Samen/Sesamerzeugnisse I)Soja/Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte L)Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Wallnüsse Der Reibekäse entspricht dem handelsüblichen Pizzakäse. Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet.

Kinderesper

Cafeteria „Zum Pauker“

Tel: 03528/237969 / 0172/7967746

Kindergarten / Krippe



Wochentag	03.11.2025 – 07.11.2025	10.11.2025 – 14.11.2025	17.11.2025 - 21.11.2025	24.11.2025 – 28.11.2025	
Montag	Frischkäsebaquette (dunkel) Möhrenstiftchen ^{AIH}	Margarineknäckebröt mit Honig Weißbrot^{AIH}	Käsevariation mit Margarinebaquette (dunkel) ^{ABH}	Margarinefüllchen _{en} mit Konfitüre ^{AIH}	
Dienstag	Maiswaffeln mit Joghurt ^{BF}	schmelzkäsebaquette ^{AIH}	Brownes mit Mandarinen _L	Frischeiwaffeln _F	
Mittwoch	Bananenschnitt ^{AI}	Gemüseplatte mit Margarinebaquette (hell) ^{AIH}	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	französisches Margarinebaquette (dunkel) und halbes Ei ^{AI}	
Donnerstag	Margarineweißbrot mit Pflaumenmus ^{AIH}	<u>Bierschinkenbaquette</u> _{1,4AI} saures Gürkchen Streichwurst	kleines Würstchen und Margarinebaquette (hell) ^{AIH1,4}	Reiswaffeln mit Schockoladenüberzug ^{FB}	
Freitag	Salami-/Käsebaquette (hell) ^{AIH}	Marmorkuchen _L	Mischung /Doppelkekse (Schoko) /Waffeln _L Butterkekse	bunter Obstteller mit Margarinetost ^{AIH}	

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxidationsmittel 5)Geschwefelt 6)Phosphat 7)Zuckeraustauschstoffe 8)Gewachst 9)enthält
glutenhaltige Getreide/Getreideerzeugnisse / A1Weizen/A2Roggen/A3Gerste B)Milch/ Milcherzeugnisse C)Krebstiere/Krebstiererzeugnisse D)Fisch/Fischerzeugnisse
E)Weichtiere/Weichtiererzeugnisse F)Eier/Eierzeugnisse G)Senf/Senferzeugnisse H)Sesamsamen/Sesamerzeugnisse I)Soja/Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerierzeugnisse K)Schalenfrüchte
L)Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Walnüsse/alle Allergene Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet