



Tel: 03528/237969 / 0172/7967746

Kindergarten/Krippe

Wochentag	01.7.2025 - 04.7.2025	07.7.2025 - 11.7.2025	14.7.2025 - 18.7.2025	21.7.2025 - 25.7.2025	28.07.2025 - 31.7.2025
Montag		Spaghetti ^{FA1B} „Bolognese“ Dessert Gabelspaghetti	gebratene Wurstnudeln ^{1,4 F} Reibekäse, Dessert	Tomatenspaghetti, Reibekäse ^{FA8} Dessert Gabelspaghetti	Hausgemachte Krautnudeln und Dessert ^{4F}
Dienstag	Jägerschnitzel, Mischgemüse und Kartoffelbrei ^{1,1,4FGB}	Geflügelfrikassee mit Risotto, Obst ^{A1}	Kochklops in Kräutersoße, Kartoffeln, Möhrenrohkost ^{FA1} Möhrengemüse	Schweinegulasch, mildes Rotkraut und Böhmisches Knödel ^{A1}	Grützwurst mit mildem Sauerkraut und Kartoffeln ^{NA3} ^{germ auch;} Grillwürstchen, Soße ^{A1 1,4}
Mittwoch	Grüppcheneintopf mit Rauchfleisch, (Scheibe Brot) Rote Grütze mit Vanillesauce ^{B1A1}	Sächsische Kartoffelsuppe, Wurstwürfel ^{1,4} Quarkdessert ^{B1A1}	Linseneintopf mit Rauchfleisch, (Scheibe Brot) Fruchtmus ^{B11,4}	Gemüse – Reispfanne mit Tomatensoße, Obst ⁶	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Fleischklößchen, (Scheibe Brot) Pudding/Vanillesauce ^{B1A1}
Donnerstag	Buchtein in Vanillesoße, Obst ⁸	Backfischfilet, Tomatensoße Buttergemüse, Kartoffelbrei ^{B0G1}	Schnupnudelpfanne in Vanillesoße, Zucker/Zimt und Apfelsin ^{B6}	Kochfisch (entgrätet) Kräutersoße, Kartoffeln, Möhrengemüse ^{D1A1}	Tomatensuppe, Eierkuchen, Zucker/Zimt, Apfelsin ^{FB1,4}
Freitag	Spinat mit Rührei und Kartoffeln ^{FB1}	Grießbrei mit viel Himbeersoße, Zucker/Zimt ^{B6}	Saure Eier in Senfsoße mit Kartoffeln, Obst ^{B1}	Kartoffelpüree, Rührei und feiner Gurkensalat ^{BF}	

¹Zusatzstoffe/²Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxidationsmittel 5)Geschwefelt 6)Phosphat 7)Zuckeraustauschstoffe 8)Gewachst 9)enthält glutenhaltige

¹⁰Getreide/¹¹Getreideerzeugnisse / ¹²A1Weizen/¹³A2Roggen/¹⁴A3Gerste B)Milch/ ¹⁵Milcherzeugnisse C)Krebstiere/¹⁶Krebstiererzeugnisse D)Fisch/¹⁷Fischerzeugnisse E)Weichtiere/¹⁸Weichtiererzeugnisse F)Eier/¹⁹Eierzeugnisse G)Senf/²⁰Senferzeugnisse H)Sesam Samen/²¹Sesamerzeugnisse I)Soja/²²Sojaerzeugnisse J)Sellerie/²³Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte L)Erdnüsse/²⁴Erdnusserzeugnisse / ²⁵11Mandeln/²⁶12Haselnüsse/²⁷13Walnüsse Der

Reibekäse entspricht dem handelsüblichen Pizakäse. Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet.

Kinderesper

Cafeteria „Zum Pauker“

Tel: 03528/237969 / 0172/7967746
Kindergarten / **Krippe**



Wochentag	01.07.2025 – 04.07.2025	07.07.2025 – 11.07.2025	14.07.2025 – 18.07.2025	21.07.2025 – 25.07.2025	28.07.2025 – 31.07.2025
Montag		Margarineknäckebrot mit Konfitüre ^a Weißbrot ^h	Margarine – <u>F</u> illinchen mit Pflaumenmus ^{a1f} Weißbrot ^h	Friskäsebaquette (hell) Möhrenstiftchen ^{a1h}	Margarine <u>f</u> illinchen mit Honig ^{a1f} Weißbrot ^h
Dienstag	Butterkekse/ Waffeln und Obst ^{rl}	französisches Margarinebaquette(hell) und halbes Ei ^{a1f}	Reiswaffeln mit Joghurt ^{fb}	Maiswaffeln mit Joghurt ^{fb}	Vollkorntoast mit <u>Salami</u> ^{1,4a1BH} Streichwurst
Mittwoch	<u>Bierschinken</u> baquette (hell), ^{1,4a1} saures Gürkchen Streichwurst	Salami- / Käsebaquette (dunkel) ^{a1H1,4}	Käsevariation mit Margarinebaquette(dunkel) ^{ABH}	Teewurstbaquette(hell), ^{1,4a1H} saures Gürkchen	Brownies mit <u>Mandarin</u> en ^{a1} ohne Mandarinen
Donnerstag	Schmelzkäsebaquette (dunkel) ^{AM4}	Marmorkuchen ^l	<u>Leberkäse</u> baquette (hell) ^{1,4} ^h und saures Gürkchen Streichwurst	Milchgebäck mit Konfitüre ^a	Gemüseplatte mit Margarinebaquette(dunkel) ^{AlH}
Freitag	Frischeiwaffeln ^f	bunte Aufschnittplatte garniert ^{a11,4}	kleines Würstchen und französisches Margarinebaquette(dunkel) ^{AlH1,4}	Bananenschnitt ^{a1}	

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxidationsmittel 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/Eierzeugnisse G)Senf/Senferzeugnisse H)Sesamsamen/Sesamerzeugnisse I)Soja/Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte
L)Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Wallnüsse/alle Allergene Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet