



Tel: 03528/237969 / 0172/7967746

### Kindergarten/Krippe

Wochentag	01.8.2025	04.8.2025 - 08.8.2025	11.8.2025 - 15.8.2025	18.8.2025 - 22.8.2025	25.8.2025 - 29.8.2025
<b>Montag</b>		Spaghetti "Carbonara", Reibkäse <sup>F3AB</sup> <b>Gabelspaghetti</b>	Spirelli in Käse – Broccolisouße, Dessert <sup>AF</sup> <b>nur Käsesauce</b>	Makkaroni mit Tomatensouße Reibkäse, Dessert <sup>FBI4</sup>	Nudelpfanne mit Gemüse und Quarkdessert <sup>F8</sup>
<b>Dienstag</b>		Ananas – Hähnchenpfanne mit Risotto <sup>A1</sup> <b>ohne Ananas</b>	Bratwurst <sup>1</sup> mit mildem Sauerkraut, Soße und Kartoffeln <sup>1,4BA1</sup>	Geschnetzeltes „Gärtnerin“ an Risotto <sup>A1F</sup>	Mexikanisches (mild) „Chilli con Carne“ mit Risotto, Obst <sup>F8</sup> <b>ohne Bohnen</b>
<b>Mittwoch</b>		Brühnudeln mit Rindfleisch <small>(Scheibe Brot)</small> Obst <sup>F8I</sup>	Gemüseintopf <small>A1B</small> <small>(Scheibe Brot)</small> Quarkdessert	Hähnchenugget, mit Tomatensouße, Kartoffelpüree, Dessert <sup>BFG</sup>	Möhreneintopf mit Fleischklößchen, <small>(Scheibe Brot)</small> Schockoladenpudding mit Vanillesauce <sup>A1BF</sup>
<b>Donnerstag</b>		Fischfrikadelle mit Tomatensouße Kartoffelbrei, Gurkensalat <small>DFGBA1</small>	Tomatensuppe, Apfelerkuchen, Zucker/Zimt, Apfelmus <sup>F8BA1</sup>	Hefeklöße mit Vanillesouße, Zucker/Zimt, Apfelmus <sup>B6</sup>	Fischstäbchen mit Tomatensouße Mischgemüse, Kartoffelbrei <sup>B0</sup>
<b>Freitag</b>	Buntes Eierragout mit Kartoffeln und Obst <sup>F8A1</sup>	Grießbrei mit viel Himbeersouße, Zucker/Zimt <sup>B6</sup>	Fischfilet mit Sahnesouße und Kartoffelbrei, Obst <sup>B0</sup>	Bratkartoffeln mit Rührei <sup>1,4BF</sup> Obst <b>Kartoffelpüree</b>	Milchreis mit zerlassener Butter, Zucker/Zimt und Dessert <sup>B6</sup>

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxidationsmittel 5)Geschwefelt 6)Phosphat 7)Zucker austauschstoffe 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/L3Walnüsse Der Reibkäse entspricht dem handelsüblichen Pizakäse. Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet.

# Kindervesper

Cafeteria „Zum Pauker“

Tel: 03528/237969 / 0172/7967746

Kindergarten / Krippe



Wochentag	01.8.2025	04.8.2025 – 08.8.2025	11.8.2025 - 15.8.2025	18.8.2025 - 22.8.2025	25.8.2025 - 29.8.2025
Montag		Margarineknäckebröt mit Pflaumenmus <sup>ALF</sup> <b>Weißbrot<sup>U</sup></b>	Margarinefillinchen mit Honig <sup>ALF</sup>	Margarinefillinchen mit Konfitüre <sup>ALFB</sup>	Teewurstbaquette, <sup>1,4A1FB</sup> saurer Gürkchen
Dienstag		<u>Leberkäsebaquette</u> <sup>1,4 H</sup> und grünes Gürkchen <b>Streichwurst</b>	Bananenschnitte <sup>A1</sup>	bunte Aufschnittplatte garniert <sup>A114</sup>	Maiswaffeln mit Joghurt <sup>FB</sup>
Mittwoch		Käsevariation mit Margarinebaquette (dunkel) <sup>ABH4</sup>	französisches Margarinebaquette (dunkel) und halbes Ei <sup>ALF</sup>	Frischkäsebaquette mit Möhrenstiftchen <sup>ALH</sup>	<u>Biersinkenbaquette</u> <sup>(hell), 1,4A1</sup> Möhrenstiftchen <b>Streichwurst</b>
Donnerstag		Frischeiwaffeln <sup>F</sup>	Schmelzkäsebaquette mit Möhrenstiftchen <sup>AH4</sup>	Salami- / Käsebaquette (dunkel) <sup>AH14</sup>	Rührkuchen <sup>B</sup>
Freitag	Mischung / Doppelkekse (Schoko) / Löffelbiskuit <sup>L</sup> Butterkekse	Gemüseplatte mit Vollkorntoast <sup>A1H</sup>	Marmorkuchen <sup>L</sup>	Milchgebäck mit Konfitüre <sup>B</sup>	bunter Obstteller, Margarinefillinchen <sup>A1</sup>

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxidationsmittel 5)Geschwefelt 6)Phosphat 7)Zuckeraustauschstoffe 8)Gewachst <sup>A</sup>enthärt

glutenhaltige Getreide/Getreideerzeugnisse / A1Weizen/A2Roggen/A3Gerste B)Milch/ Milcherzeugnisse C)Krebstiere/Krebstiererzeugnisse D)Fisch/Fischerzeugnisse

E)Weichtiere/Weichtiererzeugnisse F)Eier/Eiерzeugnisse G)Senf/Senferzeugnisse H)Sesamsamen/Sesamerzeugnisse I)Soja/Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte

L)Erdnüsse/Erdnüsseerzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Walnüsse/alle Allergene Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet