



	Montag 30.06.2025	Dienstag 01.07.2025	Mittwoch 02.07.2025	Donnerstag 03.07.2025	Freitag 04.07.2025
Ferien					
	<p>K = empfohlenes Kita-Menü It. Deutscher Gesellschaft für Ernährung (DGE)</p>	<p><u>Reis-Eintopf</u> mit Hühnerfleisch, Gemüse^(D) und Bauernbrot^(G1/G4), Obst</p>	<p><u>Hefeklöße</u>^(G1/M) mit Vanillasoße^(G1/M), Kompott</p>	<p><u>Gebratenes Seelachsfilet</u>^(F/G1) mit Dillsoße^(G1/M/S) und Kartoffelpüree^(M), Rotkraut-Apfelsalat</p>	<p><u>Pasta</u>^(B/G1) mit Jagdwurstgulasch^(1/2/5/G1/S), Reibekäse^(M), Obst</p>
		<p><u>Pasta</u>^(B/G1) mit Tomatensoße^(G1) und Reibekäse^(M), Dessert^(M)</p>	<p><u>Buntes Geflügelfrikassee</u>^(A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis, Obst</p>	<p><u>Quarkkeulchen</u>^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus^(2/8), Zucchinicremesuppe^(B/D/G1/M)</p>	<p><u>Hoki-Barschfilet "Müllerin Art"</u>^(F) mit Senfsoße^(G1/M/S) und Kartoffelpüree^(M), Möhren-Weißkrautsalat</p>
Ferien					
	<p><u>Geflügelragout</u>^(G1) mit Möhregemüse^(G1) und Vollkorn-Reis, Dessert^(M)</p>	<p><u>Hähnchenschnitzel</u>^(B/G1) mit holländischer Soße^(B/G1/M), buntem Gemüse^(G1) und Kartoffeln</p>	<p><u>Apfel-Milchreis</u>^(M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott^(2/8)</p>	<p><u>Rührei</u> mit Kartoffeln und Gurkensalat</p>	<p><u>Jägerschnitzel</u>^(6/10/A/D/G1/M/S) mit Bratensoße^(G1), Blumenkohl und Kartoffeln</p>
Ferien					
	<p><u>Gemüsecremesuppe</u>^(G1) mit Süßkartoffeln und Roggenmischbrot^(G1/G3), Dessert^(M)</p>	<p><u>Spätzle</u>^(B/G1) mit Käsesoße^(G1/M) und Röstzwiebeln^(G1), Obst</p>	<p><u>Eierkuchen</u>^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus^(2/8), Blumenkohlcremesuppe^(B/G1/M)</p>	<p><u>Pasta</u>^(B/G1) mit Sauce "Napolit"^(G1) und Reibekäse^(M), Möhren-Apfelsalat</p>	<p><u>Geflügelgeschnetzeltes</u>^(G1/M) mit Gemüseris, Obst</p>
Ferien					
	<p><u>Sächsische Kartoffelsuppe</u>^(D) mit Möhren und Würstchenscheiben^(6/10), Dessert^(M)</p>	<p><u>Hackfleisch-Kraut-Pfanne</u>^(G1) mit Kartoffeln, Obst</p>	<p><u>Vanilla-Grießbrei</u>^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott^(2/8)</p>	<p><u>Pasta</u>^(B/G1) mit Tomatensoße^(G1), Reibekäse^(M), Gurkensalat</p>	<p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</p> <p>ab sofort bieten wir auch VEGANE Menüs an</p>
<p>Wir 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/Eizeugnisse (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/Sesamsamerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senfzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse</p>					
	vegetarisch	Schweinefleisch	Fisch	Rindfleisch	Geflügelfleisch