

Tel: 03528/237969 / 0172/7967746



Kindergarten/Krippe

Wochentag	03.02.2025-07.02.2025	10.02.2025 - 14.02.2025	17.02.2025 - 21.02.2025	24.02.2025 - 28.02.2025
Montag	Spirelli mit Jagdwurstwürfel ^{1,4,FG} Tomatensoße und Reibekäse	Makkaroni in Käse – Schinkensoße, Dessert ^{FB14}	Spaghetti ^{FA1B} „Bolognese“ Dessert Gabelspaghetti	Spirelli mit Wurstgulasch Reibekäse und Dessert ^{FB14}
Dienstag	Hackbraten, <u>Bohngemüse</u> , Kartoffeln ^{AlFG} Mischgemüse	Bratwurst mit mildem Sauerkraut und Kartoffelbrei ^{1,4B}	Geflügelfrikassee mit Risotto ^{A1}	Schweinebraten mit <u>Bohngemüse</u> , Kartoffeln ^{AlF} Möhrengemüse
Mittwoch	Möhreneintopf mit Fleischklößchen, ^(Scheibe Brot) Rote Grütze in Vanillesauce ^{BlUA1}	Brüheis/ Rindfleisch, ^(Scheibe Brot) Fruchtquarkdessert ^{A1B}	Grüppcheneintopf mit Rauchfleisch ^(Scheibe Brot) Schokoladenpudding ^{BlA1}	Brühnudeln mit Rindfleisch, ^(Scheibe Brot) Obst ^{B1F}
Donnerstag	milde Soljanka, Eierkuchen, Zucker/Zimt und Apfelmus ^{FGG}	Schupfnudelpfanne in Vanillesoße, Zucker/Zimt und Obst ^{BG}	Fischstäbchen mit Tomatensoße Möhrengemüse, Kartoffelbrei ^{BGG}	Suppe vom Spargel, Apfelerkuchen, Zucker/Zimt, Apfelmus ^{BGF}
Freitag	Rührei mit Kartoffelbrei ^{FB} und Obst	Ananas – Hähnchenpfanne mit Risotto ^{A1} ohne Ananas	Kräuterquark, Kartoffeln, Butter, Leberwurst, Obst. ^{A, B}	Fischfilet mit Sahnesoße und Mischgemüse, Kartoffeln, ^{DB}

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxydationsmittel 5)Geschwermet 6)Phosphat 7)Zucker austauschstoffe 8)Gewachst 9)enthält glutenhaltige

Getreide/Getreideerzeugnisse / A1Weizen/A2Roggen/A3Gerste B)Milch/ Milcherzeugnisse C)Krebstiere/Krebstiererzeugnisse D)Fisch/Fischerzeugnisse E)Weichtiere/Weichtiererzeugnisse F)Eier/Ei erzeugnisse G/Senf/Senferzeugnisse H)Sesamsamen/Sesamerzeugnisse I)Soja/ Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte L)Erdnüsse/Erdnuserzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Walalnüsse Der Reibekäse entspricht dem handelsüblichen Pizakäse. Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet.

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



Wochentag	03.02.2025 - 7.02.2025	10.02.2025 - 14.02.2025	17.02.2025 - 21.02.2025	24.02.2025 - 28.02.2025
Montag	<u>Leberkäseschnitten</u> ^{1,4H} und saures Gürkchen Streichwurst	<u>Butter –Füllinchen</u> mit Honig ^{AIH} Weißbrot ^{AIH}	Frisc h eiwaffeln ^{FB}	Vollkorn t oast mit <u>Salami</u> ^{1,4AH} grüne Gurke Streichwurst
Dienstag	Reiswaffeln mit Joghurt ^{FB}	französisches Butterbaquette (hell) und halbes Ei ^{AI,F}	Teewurstbaquette (hell) ^{1,4AH} Möhrenstifte	Cornflakes mit Joghurt ^B
Mittwoch	Schmelzkäsebaquette (hell) mit Gewürzgurke ^{AH}	Butterweißbrot mit Nuttell ^{AI} ½ / ½	Marmorkuchen ^L	<u>Bierschinkenschnitte</u> ^{1,4A1} saures Gürkchen Streichwurst
Donnerstag	kleines Würstchen mit französisches Butterbaquette (hell) ^{AI,1,4}	<u>Bierschinkenschnitte</u> ^{1,4A1} grünes Gürkchen Streichwurst	Käsevariation mit Butterbaquette (dunkel) ^{AI,BH} , Obsthäppchen	Friskäsebaquette (dunkel) Möhrenstifte ^{AIH}
Freitag	Rührkuchen ^B	bunter Obstteller, Butterfüllinchen ^{AI}	Butterknäcke r oast mit Marmelade Weißbrot ^H	Butterkekse/ Waffeln und Obst ^{FB,L}

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxydationsmittel 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/Eierzeugnisse G)Senf/Senferzeugnisse H)Sesam Samen/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