

Tel: 03528/237969 / 0172/7967746



Kindergarten/Krippe

Wochentag	03.03.2025 – 07.03.2025	10.03.2025 - 14.03.2025	17.03.2025 - 21.03.2025	24.03.2025 - 28.03.2025	31.03.2025
<b>Montag</b>	Vollkornspaghetti „Carbonara“ Reibekäse <sup>FALB6</sup> Gabelspaghetti	gebratene Wurstnudeln <sup>1,4F</sup> Reibekäse	Hausgemachte Krautnudeln und Obstdessert <sup>1,4F</sup>	Tomatenspaghetti, Käse <sup>FALB6</sup> Dessert Gabelspaghetti	Nudelpfanne mit Gemüse und Quarkdessert <sup>F8</sup>
<b>Dienstag</b>	Puten - Tomatengulasch mit Böhmisches Knödel <sup>ALB6J</sup>	Rührei mit Kartoffelbrei und Gurkensalat <sup>FALB</sup>	Spinat mit Rührei und Kartoffeln <sup>F8AL</sup>	Jägerschnitzel, Mischgemüse und Kartoffelpüree <sup>1,4F6J8</sup>	
<b>Mittwoch</b>	Gemüse – Reispfanne mit Tomatensoße, Dessert <sup>6</sup>	Sächsische Kartoffelsuppe, mit Wurstwürfel (Schneibe Brot) und Obst <sup>BAJH</sup>	Linseneintopf mit Rauchfleisch (Schneibe Brot), Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>BU,4H</sup>	Kohlrabi – Möhreintopf mit Fleischklößchen (Schneibe Brot) und Schokoladendessert <sup>8H</sup>	
<b>Donnerstag</b>	Grießbrei mit viel Himbeersoße, Zucker/Zimt <sup>86</sup>	Kochfisch(enträufel), Kräutersoße, Möhrengemüse, Kartoffeln <sup>DEAL</sup>	Bucheln in viel Vanillesoße, Obst <sup>8</sup>	Backfischfilet, Tomatensoße Buttergemüse, Kartoffelbrei <sup>8D6</sup>	
<b>Freitag</b>	Buntes Eierragout mit Kartoffeln und Obst <sup>AKF</sup>	Milchreis mit zerlassener Butter, Zucker/Zimt und Apfelmus <sup>86</sup>	Kochklops in Kräutersoße, Kartoffeln, feine Möhrenrohkost <sup>FAL</sup> Möhrengemüse	Saure Eier in Senfsoße mit Kartoffeln dazu <sup>ObstF6AL</sup>	

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxydationsmittel 5)Geschwefelt 6)Phosphat 7)Zuckeraustauschstoffe 8)Gewachst 9)enthält glutenhaltige  
Getreide/Getreideerzeugnisse / A1Weizen/A2Roggen/A3Gerste B)Milch/ Milcherezeugnisse C)Krebstiere/Krebstiereerzeugnisse D)Fisch/Fischerezeugnisse E)Weichtiere/Weichtiereerzeugnisse F)Eier/Eierezeugnisse  
G)Senf/Senferezeugnisse H)Sesam Samen/Sesamerzeugnisse I)Soja/Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte L)Erdnüsse/Erdnusserezeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Walnüsse Der  
Reibekäse 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	03.03.2025 – 07.03.2025	10.03.2025 – 14.03.2025	17.03.2025 – 21.03.2025	24.03.2025 – 28.03.2025	31.03.2025
Montag	Maiswaffeln mit Joghurt FB	Margarine – <u>F</u> illinchen mit Nutella auf <u>W</u> eißbrot	Frischeiwaffeln F	Butterknäckebrot mit Honig <u>W</u> eißbrot <sup>1,6A1</sup>	Teewurstschnitten, <sup>1,4A1HB</sup> Möhrenstifte
Dienstag	Butterkekse/ Löffelbiskuit und Quarkbällchen, Obst FL (Faschingsdienstag)	<u>L</u> eberkäsebaquette (hell) <sup>1,4H</sup> und saures Gürkchen <u>S</u> treichwurst	bunter Obstteller, Margarinefillinchen <u>A1</u>	Gemüseplatte mit Margarinесchnitte <u>A1H</u>	
Mittwoch	Schmelzkäsebaquette (hell) mit Gewürz gurke <u>AH4B</u>	Cornflakes mit Joghurt <u>B</u>	bunte Aufschnittplatte garniert <u>A11,4</u>	Milchgebäck mit Konfitüre <u>B</u>	
Donnerstag	kleines Würstchen mit französisches Margarinebaquette(dunkel) <u>A1H1,4</u>	Käsevariation mit Margarinebaquette <u>ALBH</u> , Obsthäppchen	französisches Margarinebaquette (dunkel) und halbes Ei <u>A1F</u>	<u>B</u> ierschinkenbaquette, <sup>1,4A1B</sup> saures Gürkchen <u>S</u> treichwurst	
Freitag	Marmorkuchen <u>L</u>	Bananenschnitte <u>A1</u>	Frischkäsebaquette (hell) grüne Gurke <u>ALHB</u>	Rührkuchen <u>B</u>	

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/Sellerierzeugnisse K)Schalenfrüchte L)Erdnüsse/Erduusserzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Walnüsse/alle Allergene Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet