

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	Vollkornspaghetti „Carbonara“ Reibekäse ^{FALB6} Gabelspaghetti	gebratene Wurstnudeln ^{1,4F} Reibekäse	Hausgemachte Krautnudeln und Obstdessert ^{1,4F}	Tomatenspaghetti, Käse ^{FALB6} Dessert Gabelspaghetti	Nudelpfanne mit Gemüse und Quarkdessert ^{F8}
Dienstag	Puten - Tomatengulasch mit Böhmisches Knödel ^{ALB6J}	Rührei mit Kartoffelbrei und Gurkensalat ^{FALB}	Spinat mit Rührei und Kartoffeln ^{F8AL}	Jägerschnitzel, Mischgemüse und Kartoffelpüree ^{1,4F6J8}	
Mittwoch	Gemüse – Reispfanne mit Tomatensoße, Dessert ⁶	Sächsische Kartoffelsuppe, mit Wurstwürfel (Schnebe Brot) und Obst ^{BAJH}	Linseneintopf mit Rauchfleisch (Schnebe Brot), Rote Grütze mit Vanillesauce ^{BUJH}	Kohlrabi – Möhreintopf mit Fleischklößchen (Schnebe Brot) und Schokoladendessert ^{8H}	
Donnerstag	Grießbrei mit viel Himbeersöße, Zucker/Zimt ⁸⁶	Kochfisch(enträufel), Kräutersöße, Möhrengemüse, Kartoffeln ^{DEAL}	Bucheln in viel Vanillesöße, Obst ⁸	Backfischfilet, Tomatensoße Buttergemüse, Kartoffelbrei ^{8D6}	
Freitag	Buntes Eierragout mit Kartoffeln und Obst ^{AKF}	Milchreis mit zerlassener Butter, Zucker/Zimt und Apfelmus ⁸⁶	Kochklops in Kräutersöße, Kartoffeln, feine Möhrenrohkost ^{FAL} Möhrengemüse	Saure Eier in Senfsoße mit Kartoffeln dazu ^{ObstF8AL}	

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/ Milcherzeugnisse C)Krebstiere/Krebstiereerzeugnisse D)Fisch/Fischerzeugnisse E)Weichtiere/Weichtiereerzeugnisse F)Eier/Ei erzeugnisse
G)Senf/Senferzeugnisse H)Sesam Samen/Sesamerzeugnisse I)Soja/Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte L)Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Walnüsse Der
Reibekäse entspricht dem handelsüblichen Pizakäse. Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet.

Kinderveesper

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 AI Weißbrot	Frischeiwaffeln F	Butterknäckebrot mit Honig Weißbrot I,IAI	Teewurstschnitten, 1,4A1HB Möhrenstifte
Dienstag	Butterkekse/ Löffelbiskuit und Quarkbällchen, Obst FL (Faschingsdienstag)	<u>Leberkäsebaquette</u> (hell) 1,4H und saures Gürkchen Streichwurst	bunter Obstteller, Margarinefillinchen AI	Gemüseplatte mit Margarineschnitte AIH	
Mittwoch	Schmelzkäsebaquette (hell) mit Gewürz gurke AHA8	Cornflakes mit Joghurt B	bunte Aufschnittplatte garniertAI14	Milchgebäck mit Konfitüre B	
Donnerstag	kleines Würstchen mit französisches Margarinebaquette(dunkel) AIH1,4	Käsevariation mit Margarinebaquette AIH, Obsthäppchen	französisches Margarinebaquette (dunkel) und halbes Ei AIF	<u>Bierschinkenbaquette</u> , 1,4A1B saures Gürkchen Streichwurst	
Freitag	Marmorkuchen I	Bananenschnitte AI	Frischkäsebaquette (hell) grüne Gurke AIHB	Rührkuchen B	

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/Erduusserzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Walnüsse/alle Allergene Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet