

Änderungen vorbehalten.



Kita-Menü lt. Deutscher Gesellschaft für Ernährung (DGE)
K = empfohlenes

Unternehmensgruppe Händchen
"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.02.2026	03.02.2026	04.02.2026	05.02.2026	06.02.2026
<p>Pasta ^(G1) mit Tomatenragout ^(G1) und Reibekäse ^(M), Fruchquark ^(M)</p>	<p>Käse-Lauch-Suppe ^(G1/M) mit Kartoffeln, Mischbrot ^(G1/G3) und Obst</p>	<p>Pancakes ^(B/G1/M) mit Zucker und Apfeimus ^(2/B) Blumenkohlcremesuppe ^(B/G1/M)</p>	<p>Seelachsfilet in Vollkornpanade ^(G1) mit Dillsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) Weißkraut-Möhrensalat</p>	<p>Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße ^(G1), Brokkoligemüse und Kartoffeln</p>
Ferien				
<p>Sächsische Kartoffelsuppe ^(D) mit Möhren und Kräutern, Karamellpudding ^(M)</p>	<p>Königsberger Klopse ^(B/G1) mit Kapernsoße ^(G1/M), Möhrengemüse ^(G1) und Kartoffeln</p>	<p>Gebrautes Putensteak mit Bratensoße ^(G1) Gemüsemix ^(G1) und Kartoffeln</p>	<p>Rührrei ^(G1/M) mit Spinat ^(G1/M) und Kartoffeln</p>	<p>Pasta Napoli ^(G1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(G1) und Reibekäse ^(M), Möhren-Apfelsalat</p>
Ferien				
<p>Grillwurstscheiben ^(G1/10) in milder Currysoße ^(S/G1/M) mit Kartoffelpüree ^(M), Rote Grütze ^(4/G1) mit Vanillasoße ^(G1/M)</p>	<p>Bandnudelsuppe mit Eierflocken ^(B/G1), Möhrenstreifen und Mischbrot ^(G1/G3), Faschings-Pfannkuchen</p>	<p>Hefekloße ^(G1/M) mit Vanillasoße ^(G1/M), Möhren-Mandarinensalat</p>	<p>Kräuterquark ^(M) mit Kartoffeln und Butter ^(M), Obst</p>	<p>Kartoffel-Gemüse-Gratin ^(B/G1/M) mit Parmesan-Goudakäsemischung ^(M) überbacken, Gurkensalat</p>
<p>Geschnetzeltes "Gyros Art" ^(G1) mit Tomatenreis, Buttermilchdessert ^(M)</p>	<p>Hähnchen nuggets ^(G1) mit Tomatensoße ^(G1) und Pasta ^(G1), Obst</p>	<p>Köttbular ^(B/G1) mit Bratensoße ^(G1), Blumenkohl und Kartoffeln</p>	<p>Muschelnudelsuppe ^(B/G1) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Vollkornbrot ^(G1/G3), Möhrensalat</p>	<p>Schweinegulasch ^(G1) mit Rotkohl und Kartoffelklößen</p>
vegetarisch	vegan	Fisch	Rindfleisch	Geflügelfleisch

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese, und ebenso alle 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) Milcheiweiß
(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eiern/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erbsen/Erbsenerzeugnisse (F) Fisch/Fischartigen (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse (K) Krabstator/Krabstatorerzeugnisse (L) Lupine/Lupinerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse (N) Schalenfrüchte (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (B) Softfrüchteerzeugnisse (W) Weichfrüchteerzeugnisse