



12. bis 16. Januar 2026

Inh.: Sergej Schwarz | Tel.: 0176/34187015

Montag


 Brokkolicremesuppe_G
mit Hähnchenstreifen
kleinem Brötchen_A


 Brokkolicremesuppe_G
mit kleinem Brötchen_A

Fruchtjoghurt_{G,1}



Dienstag

 Hähnchen-Pommes_A
mit Backkartoffeln
und Tomaten-Ketchup₄

 Gemüse-Pommes
mit Backkartoffeln
und Tomaten-Ketchup₄

Obst





Mittwoch

 Kartoffelröstinchen₇
mit Kräuterdip_G
und Rote Beete Salat₄



Donnerstag

 Putengeschnetzeltes_G
mit Reis und Erbsen

 Blumenkohl-
geschnetzeltes_G
mit Reis und Erbsen



Freitag

 Nudel_A Napoli
mit Maissalat₇



Wir kochen für Kinder, bevorzugt mit regionalen Produkten und verzichten grundsätzlich auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern.

A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; C*=Eiweiß geklärt; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere
1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmitteln; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 6*=mit Ascorbinsäure; 7=mit Phosphat; 8=gewachst