

02. bis 06. Februar 2026

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

## Montag

 Geflügelfrikadelle<sub>A,C,J</sub>  
mit Reis,  
Kräutersoße<sub>G</sub>  
und Rote Bete Salat<sub>4</sub>

 Gemüsefrikadelle<sub>A</sub>  
mit Reis,  
Kräutersoße<sub>G</sub>  
und Rote Bete Salat<sub>4</sub>



## Dienstag

 Kartoffelgratin<sub>G</sub>  
mit buntem Gemüse

Obst



## Mittwoch

 Karottencremesuppe<sub>G</sub>  
mit Hackbällchen  
und kleinem Brötchen<sub>A</sub>

 Karottencremesuppe<sub>G</sub>  
mit kleinem Brötchen<sub>A</sub>

Dessert



## Donnerstag

 Nudel<sub>A</sub> Bolognese<sub>I</sub>  
und Salat<sub>J</sub>

 Nudel<sub>A</sub>  
vegane Bolognese<sub>I</sub>  
und Salat<sub>J</sub>



## Freitag

 Pfannkuchen<sub>A,C,G</sub>  
mit Apfelmus<sub>6\*</sub>



**GUTEN APPETIT!**

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

A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; C\*=Eiweiß geklar.; J=Fisch; E=Ernnüsse; 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