



09. bis 13. März 2026



9

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

Montag



Nudelauflauf_A
mit Tomate
und Käse_G

Obst



Dienstag



Geflügel-
köttbullar_{A,C}
mit Rahmsoße_G,
Reis und Maissalat,



Falaffelbällchen_A
mit Rahmsoße_G,
Reis und Maissalat,



Mittwoch



Putengulasch_G
mit Spätzle_{A,C}
und Rotkohl₄



Brokkoligulasch_G
mit Spätzle_{A,C}
und Rotkohl₄



Donnerstag



Kartoffel-
cremesuppe_G
mit Geflügelwiener_{2,3,6*}
und kleinem Brötchen_A



Kartoffel-
cremesuppe_G
vegetarischem Würstchen_C
und kleinem Brötchen_A

Panna Cotta_G



Freitag



Fischnuggets_{A,D}
mit Kartoffelbrei_G
und Gurkensalat,



Rote Bete Taler
mit Kartoffelbrei_G
und Gurkensalat,



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 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 Konservierungsmittel; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmitteln; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 6*=mit Ascorbinsäure; 7=mit Phosphat; 8=gewachst