



16. bis 20. März 2026



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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Karottencremesuppe_G
mit Geflügelwiener_{2,3,6*}
und kleinem Brötchen_A



Karottencremesuppe_G
vegetarischem Würstchen_C
mit kleinem Brötchen_A

Schokopudding_G



Kartoffelgratin_G
mit buntem Gemüse

Obst



Nudel_A Bolognese_I
und Salat_J



Nudel_A
vegane Bolognese_I
und Salat_J



Pfannkuchen_{A,C,G}
mit Apfelmus_{6*}



Geflügelfrikadelle_{A,C,J}
mit Reis,
Kräutersoße_G
und Rote Bete Salat₄



Gemüsefrikadelle_A
mit Reis,
Kräutersoße_G
und Rote Bete Salat₄



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