



**Telefon**

02362 918-777

Erreichbar von 8:00 bis 9:00 Uhr

## Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

Menü 1 Kita		Menü 2 Kita	
MO 16 Feb	<b>7 Zwerge Menü</b>  Fleischklößchen in brauner Soße dazu Kartoffeln und Blumenkohl Joghurt	<b>Omas Rezept</b>  Blumenkohlkäsemedaillon an Soße dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Joghurt	
	<b>Zwerg-Nase Teller</b>  Hühnerfrikassee dazu Reis und Erbsen Panna Cotta	<b>Matzes-Monster Menü</b>  Spinat-Gnocchi Auflauf mit Käse überbacken Panna Cotta	
	<b>Happy-Hippo Schnaus</b>  gebackenes Fischfilet an Schnittlauchsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli Grieß Dessert	<b>Mogli Teller</b>  Tortellini mit leichter Käsefüllung an Tomatensoße dazu Blattsalat mit Joghurtdressing Grieß Dessert	
	<b>Mäuse Menü</b>  Linseneintopf mit Geflügelbrühwurst Schokopudding	<b>Rumpelstilzchen Schmaus</b>  Pfannkuchen dazu Apfelkompott Schokopudding	
	<b>Wilde-Hühner Schmaus</b>  Omelett dazu Rahmerbsen und Püree Apfel	<b>Fischpfanne-Helgoland</b>  gebratenes Fischfilet an weißer Soße dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Apfel	

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind  
Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen rufen Sie uns an - \* mit Schweinefleisch  
Änderungen vorbehalten



**Telefon**

02362 918-777

Erreichbar von 8:00 bis 9:00 Uhr

# Kennzeichnungsplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

## Kennzeichnungsplan für den Verbleib in der Einrichtung

	Menü 1 Kita	Menü 2 Kita
<b>MO</b> 16 Feb	<b>7 Zwerge Menü</b>  Fleischklößchen in brauner Soße (a,aa,c,p,q) dazu Kartoffeln und Blumenkohl (01) Joghurt (p,q)	<b>Omas Rezept</b>  Blumenkohlkäsemedaillon (a,aa,ac,p,q) an Soße (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Joghurt (p,q)
<b>DI</b> 17 Feb	<b>Zwerg-Nase Teller</b>  Hühnerfrikassee (p,q) dazu Reis und Erbsen Panna Cotta (p,q)	<b>Matzes-Monster Menü</b>  Spinat-Gnocchi Auflauf (a,aa,c,p,q) mit Käse überbacken Panna Cotta (p,q)
<b>MI</b> 18 Feb	<b>Happy-Hippo Schnaus</b>  gebackenes Fischsfilet (a,aa,d,j,p,q) an Schnittlauchsoße (01,02) (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Brokkoli Grieß Dessert (a,aa,p,q)	<b>Mogli Teller</b>  Tortellini mit leichter Käsefüllung (a,p) an Tomatensoße (a,aa) dazu Blattsalat mit Joghurtdressing (03) (c,p,q) Grieß Dessert (a,aa,p,q)
<b>DO</b> 19 Feb	<b>Mäuse Menü</b>  Linseneintopf (03) (a,aa,l) mit Geflügelbrühwurst (02,03,08) Schokopudding (p,q)	<b>Rumpelstilzchen Schmaus</b>  Pfannkuchen (a,aa,c,p,q) dazu Apfelkompott (03) Schokopudding (p,q)
<b>FR</b> 20 Feb	<b>Wilde-Hühner Schmaus</b>  Omelett (c,p,q) dazu Rahmerbsen (01,02) (a,aa,p,q) und Püree (01,03,35) (g,i,p,q) Apfel	<b>Fischpfanne-Helgoland</b>  gebratenes Fischfilet (a,aa,d,j,p,q) an weißer Soße (01,02) (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Apfel

Es kann nicht ausgeschlossen werden, das Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind  
Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen rufen Sie uns an - \* mit Schweinefleisch  
Änderungen vorbehalten

**Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !**

**Zusatzstoffe**

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

08=mit Phosphat

35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

**Allergene**

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ac=Gerste

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose



**Telefon**

02362 918-777

Erreichbar von 8:00 bis 9:00 Uhr

## Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

### Menü 1 Schule

### Menü 2 Schule

<b>MO</b> 16 Feb	Fleischklößchen in brauner Soße dazu Kartoffeln und Blumenkohl Joghurt	Blumenkohlkäsemedaillon an Soße dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Joghurt
<b>DI</b> 17 Feb	Hühnerfrikassee dazu Reis und Erbsen Panna Cotta	Spinat-Gnocchi Auflauf mit Käse überbacken Panna Cotta
<b>MI</b> 18 Feb	gebackenes Fischsfilet an Schnittlauchsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli Grieß Dessert	Tortellini mit leichter Käsefüllung an Tomatensoße dazu Blattsalat mit Joghurtdressing Grieß Dessert
<b>DO</b> 19 Feb	Linseneintopf mit Geflügelbrühwurst Schokopudding	Pfannkuchen dazu Apfelkompott Schokopudding
<b>FR</b> 20 Feb	Omelett dazu Rahmerbsen und Püree Apfel	gebratenes Fischfilet an weißer Soße dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Apfel

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind  
Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen rufen Sie uns an - \* mit Schweinefleisch  
Änderungen vorbehalten



**Telefon**

02362 918-777

Erreichbar von 8:00 bis 9:00 Uhr

## Kennzeichnungsplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

Kennzeichnungsplan für den Verbleib in der Einrichtung

### Menü 1 Schule

### Menü 2 Schule

<b>MO</b> 16 Feb	Fleischklößchen in brauner Soße (a,aa,c,p,q) dazu Kartoffeln und Blumenkohl (01) Joghurt (p,q)	Blumenkohlkäsemedaillon (a,aa,ac,p,q) an Soße (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Joghurt (p,q)
<b>DI</b> 17 Feb	Hühnerfrikassee (p,q) dazu Reis und Erbsen Panna Cotta (p,q)	Spinat-Gnocchi Auflauf (a,aa,c,p,q) mit Käse überbacken Panna Cotta (p,q)
<b>MI</b> 18 Feb	gebackenes Fischsfilet (a,aa,d,j,p,q) an Schnittlauchsoße (01,02) (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Brokkoli Grieß Dessert (a,aa,p,q)	Tortellini mit leichter Käsefüllung (a,p) an Tomatensoße (a,aa) dazu Blattsalat mit Joghurtdressing (03) (c,p,q) Grieß Dessert (a,aa,p,q)
<b>DO</b> 19 Feb	Linseneintopf (03) (a,aa,l) mit Geflügelbrühwurst (02,03,08) Schokopudding (p,q)	Pfannkuchen (a,aa,c,p,q) dazu Apfelkompott (03) Schokopudding (p,q)
<b>FR</b> 20 Feb	Omelett (c,p,q) dazu Rahmerbsen (01,02) (a,aa,p,q) und Püree (01,03,35) (g,i,p,q) Apfel	gebratenes Fischfilet (a,aa,d,j,p,q) an weißer Soße (01,02) (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Apfel

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind  
Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen rufen Sie uns an - \* mit Schweinefleisch  
Änderungen vorbehalten

**Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !**

**Zusatzstoffe**

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

08=mit Phosphat

35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

**Allergene**

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ac=Gerste

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose