



Telefon
02362 918-777
Erreichbar von 8:00 bis 9:00 Uhr

Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026

	Menü 1 Kita	Menü 2 Kita
MO 01 Jun	7 Zwerge Menü Fleischklößchen in brauner Soße dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben Joghurt	Omas Rezept Blumenkohlkäsemedaillon an Soße dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse Joghurt
DI 02 Jun	Zwerg-Nase Teller Hühnerfrikassee dazu Reis und Erbsen Panna Cotta	Matzes-Monster Menü Spinat-Gnocchi Auflauf mit Käse überbacken Panna Cotta
MI 03 Jun	Schloß Teller Klopse* "Königsberger Art" dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing Grieß Dessert	Rumpelstilzchen Schmaus Nudeln dazu Gemüsebolognese Grieß Dessert
DO 04 Jun	Feiertag	Feiertag
FR 05 Jun	Wilde-Hühner Schmaus Omelett dazu Rahmerbsen und Püree Obst	Fischpfanne-Helgoland gebratenes Fischfilet an weißer Soße dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Obst

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 01.06.2026 bis 07.06.2026

Kennzeichnungsplan für den Verbleib in der Einrichtung

Menü 1 Kita

Menü 2 Kita

MO 01 Jun	7 Zwerge Menü Fleischklößchen in brauner Soße (a,aa,c,p,q) dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben Joghurt (p,q)	Omas Rezept Blumenkohlkäsemedaillon (a,aa,ac,p,q) an Soße (a,aa,f,p,q) dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse (01) (i) Joghurt (p,q)
DI 02 Jun	Zwerg-Nase Teller Hühnerfrikassee (01,02) (a,aa,p,q) dazu Reis (01) und Erbsen Panna Cotta (p,q)	Matzes-Monster Menü Spinat-Gnocchi Auflauf (a,aa,c,p,q) mit Käse überbacken Panna Cotta (p,q)
MI 03 Jun	Schloß Teller Klopse* (a,aa,c) "Königsberger Art" (01,02,03) (a,aa,l,p,q) dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing (02,03) (c,j,l,p,q) Grieß Dessert (a,aa,p,q)	Rumpelstilzchen Schmaus Nudeln (a,aa) dazu Gemüsebolognese (i) Grieß Dessert (a,aa,p,q)
DO 04 Jun	Feiertag	Feiertag
FR 05 Jun	Wilde-Hühner Schmaus Omelett (c,p,q) dazu Rahmerbsen (01,02) (a,aa,p,q) und Püree (01,03,35) (g,i,p,q) Obst	Fischpfanne-Helgoland gebratenes Fischfilet an weißer Soße (01,02) (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Obst

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

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

f=Sojabohnen 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 SO₂

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose



Telefon
02362 918-777
Erreichbar von 8:00 bis 9:00 Uhr

Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026

Menü 1 Schule

Menü 2 Schule

MO 01 Jun	Fleischklößchen in brauner Soße dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben Joghurt	Blumenkohlkäsemedaillon an Soße dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse Joghurt
DI 02 Jun	Hühnerfrikassee dazu Reis und Erbsen Panna Cotta	Spinat-Gnocchi Auflauf mit Käse überbacken Panna Cotta
MI 03 Jun	Klopse* "Königsberger Art" dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing Grieß Dessert	Nudeln dazu Gemüsebolognese Grieß Dessert
DO 04 Jun	Feiertag	Feiertag
FR 05 Jun	Omelett dazu Rahmerbsen und Püree Obst	gebratenes Fischfilet an weißer Soße dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Obst

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 01.06.2026 bis 07.06.2026

Kennzeichnungsplan für den Verbleib in der Einrichtung

Menü 1 Schule

Menü 2 Schule

MO 01 Jun	Fleischklößchen in brauner Soße (a,aa,c,p,q) dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben Joghurt (p,q)	Blumenkohlkäsemedaillon (a,aa,ac,p,q) an Soße (a,aa,f,p,q) dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse (01) (i) Joghurt (p,q)
DI 02 Jun	Hühnerfrikassee (01,02) (a,aa,p,q) dazu Reis (01) und Erbsen Panna Cotta (p,q)	Spinat-Gnocchi Auflauf (a,aa,c,p,q) mit Käse überbacken Panna Cotta (p,q)
MI 03 Jun	Klopse* (a,aa,c) "Königsberger Art" (01,02,03) (a,aa,l,p,q) dazu Kartoffeln und und Blattsalat mit Joghurtdressing (02,03) (c,j,l,p,q) Grieß Dessert (a,aa,p,q)	Nudeln (a,aa) dazu Gemüsebolognese (i) Grieß Dessert (a,aa,p,q)
DO 04 Jun	Feiertag	Feiertag
FR 05 Jun	Omelett (c,p,q) dazu Rahmerbsen (01,02) (a,aa,p,q) und Püree (01,03,35) (g,i,p,q) Obst	gebratenes Fischfilet an weißer Soße (01,02) (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Kaisergemüse Obst

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

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

f=Sojabohnen 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 SO₂

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose