



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

Speiseplan vom 10.08.2026 bis 16.08.2026

	Menü 1 Kita	Menü 2 Kita
MO 10 Aug	7 Zwerge Menü Fleischklößchen in brauner Soße dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben Joghurt	Omas Rezept Blumenkohlkäsemedaillon an Soße dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse Joghurt
DI 11 Aug	Zwerg-Nase Teller Hühnerfrikassee dazu Reis und Erbsen Panna Cotta	Matzes-Monster Menü Spinat-Gnocchi Auflauf mit Käse überbacken Panna Cotta
MI 12 Aug	Schloß Teller Klopse* "Königsberger Art" dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing Grieß Dessert	Rumpelstilzchen Schmaus Nudeln dazu Gemüsebolognese Grieß Dessert
DO 13 Aug	Mäuse Menü Linseneintopf mit Geflügelbrühwurst Schokopudding	Rumpelstilzchen Schmaus Pfannkuchen dazu Apfelkompott Schokopudding
FR 14 Aug	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 10.08.2026 bis 16.08.2026

Kennzeichnungsplan für den Verbleib in der Einrichtung

Menü 1 Kita

Menü 2 Kita

MO

7 Zwerge Menü

Fleischklößchen in brauner Soße (a,aa,c,p,q)
dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben
Joghurt (p,q)

Omas Rezept

Blumenkohlkäsemedaillon (a,aa,p,q) an Soße
(a,aa,f,p,q)
dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse (01) (i)
Joghurt (p,q)

10
Aug

DI

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 (01) (p)
Panna Cotta (p,q)

11
Aug

MI

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)

12
Aug

DO

Mäuse Menü

Linseneintopf (03) (i)
mit Geflügelbrühwurst (02,03,08)
Schokopudding (p,q)

Rumpelstilzchen Schmaus

Pfannkuchen (a,aa,c,p,q)
dazu Apfelkompott (03)
Schokopudding (p,q)

13
Aug

FR

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 (a,aa,d,j,p,q)
an weißer Soße (01,02) (a,aa,p,q)
dazu Kartoffeln und Kaisergemüse
Obst

14
Aug

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

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene 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 10.08.2026 bis 16.08.2026

Menü 1 Schule

Menü 2 Schule

MO 10 Aug	Fleischklößchen in brauner Soße dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben Joghurt	Blumenkohlkäsemedaillon an Soße dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse Joghurt
DI 11 Aug	Hühnerfrikassee dazu Reis und Erbsen Panna Cotta	Spinat-Gnocchi Auflauf mit Käse überbacken Panna Cotta
MI 12 Aug	Klopse* "Königsberger Art" dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing Grieß Dessert	Nudeln dazu Gemüsebolognese Grieß Dessert
DO 13 Aug	Linseneintopf mit Geflügelbrühwurst Schokopudding	Pfannkuchen dazu Apfelkompott Schokopudding
FR 14 Aug	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 10.08.2026 bis 16.08.2026

Kennzeichnungsplan für den Verbleib in der Einrichtung

Menü 1 Schule

Menü 2 Schule

MO 10 Aug	Fleischklößchen in brauner Soße (a,aa,c,p,q) dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben Joghurt (p,q)	Blumenkohlkäsemedaillon (a,aa,p,q) an Soße (a,aa,f,p,q) dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse (01) (i) Joghurt (p,q)
DI 11 Aug	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 (01) (p) Panna Cotta (p,q)
MI 12 Aug	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)	Nudeln (a,aa) dazu Gemüsebolognese (i) Grieß Dessert (a,aa,p,q)
DO 13 Aug	Linseneintopf (03) (l) mit Geflügelbrühwurst (02,03,08) Schokopudding (p,q)	Pfannkuchen (a,aa,c,p,q) dazu Apfelkompott (03) Schokopudding (p,q)
FR 14 Aug	Omelett (c,p,q) dazu Rahmerbsen (01,02) (a,aa,p,q) und Püree (01,03,35) (g,i,p,q) Obst	gebratenes Fischfilet (a,aa,d,j,p,q) 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

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

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene 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