



Telefon

02362 918-777

Erreichbar von 8:00 bis 9:00 Uhr

Speiseplan vom 19.10.2026 bis 25.10.2026

	Menü 1 Kita	Menü 2 Kita
MO 19 Okt	7 Zwerge Menü Knusperfischfilet an Zitronensoße dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben Joghurt	Omas Rezept Blumenkohlkäsemedaillon an Soße dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse Joghurt
DI 20 Okt	Zwerg-Nase Teller Hühnerfrikassee dazu Reis und Erbsen Panna Cotta	Matzes-Monster Menü Spinat-Gnocchi Auflauf mit Käse überbacken Panna Cotta
MI 21 Okt	Schloß Teller Klopse* "Königsberger Art" dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing Grieß Dessert	Rumpelstilzchen Schmaus Nudeln dazu Gemüsebolognese Grieß Dessert
DO 22 Okt	Mäuse Menü Linseneintopf mit Geflügelbrühwurst Schokopudding	Rumpelstilzchen Schmaus Pfannkuchen dazu Apfelkompott Schokopudding
FR 23 Okt	Wilde-Hühner Schmaus Omelett mit Sahnesoße dazu Salzkartoffeln und Kaisergemüse Obst	Fischpfanne-Helgoland gebratenes Fischfilet dazu Kartoffelpüree und Rahmerbsen 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 19.10.2026 bis 25.10.2026

Kennzeichnungsplan für den Verbleib in der Einrichtung

	Menü 1 Kita	Menü 2 Kita
MO 19 Okt	7 Zwerge Menü Knusperfischfilet (a,aa,d,j,p,q) an Zitronensoße (01,02) (a,aa,d,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)
DI 20 Okt	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)
MI 21 Okt	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 22 Okt	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)
FR 23 Okt	Wilde-Hühner Schmaus Omelett (c,p,q) mit Sahnesoße (01,02) (a,aa,p,q) dazu Salzkartoffeln und Kaisergemüse Obst	Fischpfanne-Helgoland gebratenes Fischfilet (a,aa,d,j,p,q) dazu Kartoffelpüree (01,03,35) (g,i,p,q) und Rahmerbsen (01,02) (a,aa,p,q) 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



Telefon

02362 918-777

Erreichbar von 8:00 bis 9:00 Uhr

Speiseplan vom 19.10.2026 bis 25.10.2026

Menü 1 Schule

Menü 2 Schule

MO

19
Okt

Knusperfischfilet
an Zitronensoße
dazu Kartoffeln und Möhrenscheiben
Joghurt

Blumenkohlkäsemedaillon
an Soße
dazu Kartoffeln und Frühlingsgemüse
Joghurt

DI

20
Okt

Hühnerfrikassee
dazu Reis und Erbsen
Panna Cotta

Spinat-Gnocchi Auflauf
mit Käse überbacken
Panna Cotta

MI

21
Okt

Klopse*
"Königsberger Art"
dazu Kartoffeln und Blattsalat
mit Joghurtdressing
Grieß Dessert

Nudeln
dazu Gemüsebolognese
Grieß Dessert

DO

22
Okt

Linseneintopf
mit Geflügelbrühwurst
Schokopudding

Pfannkuchen
dazu Apfelkompott
Schokopudding

FR

23
Okt

Omelett mit Sahnesoße
dazu Salzkartoffeln und Kaisergemüse
Obst

gebratenes Fischfilet
dazu Kartoffelpüree
und Rahmerbsen
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 19.10.2026 bis 25.10.2026

Kennzeichnungsplan für den Verbleib in der Einrichtung

Menü 1 Schule

Menü 2 Schule

MO 19 Okt	Knusperfischfilet (a,aa,d,j,p,q) an Zitronensoße (01,02) (a,aa,d,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 20 Okt	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 21 Okt	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 22 Okt	Linseneintopf (03) (l) mit Geflügelbrühwurst (02,03,08) Schokopudding (p,q)	Pfannkuchen (a,aa,c,p,q) dazu Apfelkompott (03) Schokopudding (p,q)
FR 23 Okt	Omelett (c,p,q) mit Sahnesoße (01,02) (a,aa,p,q) dazu Salzkartoffeln und Kaisergemüse Obst	gebratenes Fischfilet (a,aa,d,j,p,q) dazu Kartoffelpüree (01,03,35) (g,i,p,q) und Rahmerbsen (01,02) (a,aa,p,q) 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