Speiseplan KITA „Wasserflöhe“

45. Woche - 02.11 - 06.11.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Farfalle mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse (V) (uw,aw,am,bc,au) Energie pro Portion: 2232 kJ, 531 kcal	Gebackener Blumenkohl-Käse-Stern mit brauner Kräutersoße & Kartoffeln (V) Obst (V) (uw,aw,ae,am,bc,bm) Energie pro Portion: 1544 kJ, 369 kcal	Seelachsfiletstücke in cremiger Dillsoße & Kartoffeln (F) Gurkensalat (3,uw,aw,af,am,bc,au) Energie pro Portion: 1120 kJ, 266 kcal	Geflügelfrikadelle mit Bratensoße, Mischgemüse & Kartoffeln (G) (uw,aw,ae,am,bc,bm,au) Energie pro Portion: 1160 kJ, 277 kcal	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln & Mini-Baguettebrötchen (R,S) Obst (8,uw,aw,nr,gb,go,bc,as,S) Energie pro Portion: 3738 kJ, 892 kcal

46. Woche - 09.11. - 13.11.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gemüsebolognese mit Vollkornspirelli & Reibekäse (V) (uw,aw,am) Energie pro Portion: 4230kJ, 1007kcal	Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten, Asiagemüse und Curry & Langkornreis (G) Obst (3,uw,aw,am,bc,bm,ay) Energie pro Portion: 1268 kJ, 300 kcal	gekochtes Ei in Senfsoße & Kartoffeln (V) Gurkensalat (uw,aw,ae,am,bc,bm) Energie pro Portion: 1116 kJ, 266 kcal	Kartoffeln mit Kräuterquark & Butter (V) Rohgemüse (am) Energie pro Portion: 1429 kJ, 340 kcal	Grießbrei mit Zimt-Zucker & Pfirsichkompott (V) (uw,aw,am) Energie pro Portion: 1762 kJ, 417 kcal

47. Woche - 16.11. - 20.11.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel (S) Obst (2,3,7,uw,aw,bc) Energie pro Portion: 748 kJ, 178 kcal	Kochklops mit Kapernsoße & Kartoffeln (V) Rotkrautsalat (3,uw,aw,am,bc,au) Energie pro Portion: 1409 kJ, 337 kcal	Buß- und Bettag	pädagogischer Fachtag	Schließtag

48. Woche - 23.11. - 27.11.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tomaten-Reis-Eintopf mit Gemüse & Brötchen (V) Vanillepudding (uw,aw,gb,am,bc) Energie pro Portion: 1499 kJ, 355 kcal	Eieromelett zu Leipziger Allerlei in Rahm & Kartoffeln (V) (uw,aw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 1158 kJ, 277 kcal	Schmorkohl-Hackfleisch-Pfanne mit Kartoffeln (S) Birnenkompott (uw,aw,bc,bm) Energie pro Portion: 1512 kJ, 361 kcal	Paniertes Jägerschnitzel (Jagdwurst) mit Tomatensoße & Spirelli (S) (2,uw,aw,ae,bm) Energie pro Portion: 2623 kJ, 623 kcal	Schokosuppe mit Milchbrötchen Obst (V) (8,uw,aw,ae,am) Energie pro Portion: 4164 kJ, 994 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, **2** = mit Konservierungsstoff, **3** = mit Antioxidationsmittel, **4** = mit Geschmacksverstärker, **5** = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), **7** = mit Phosphat, **8** = gewachst, **15** = mit Nitritpökelsalz, **23** = mit Knoblauch

Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), **uw** = enth. Weizen*, **nr** = enth. Roggen‘, **gb** = enth. Gerste‘, **go** = enth. Hafer‘, **gs** = enth. Dinkel‘, **gk** = enth. Kamut‘, **ax** = enth. Hybridstämme*, **ac** = enth. Krebstiere*, **ae** = enth. Eier‘, **af** = enth. Fische*; **ap** = enth. Erdnüsse*, **ay** = enth. Sojabohnen*, **am**= enth. Milch*, **an**= enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff), **sa** = enth. Mandeln*, **sh** = enth. Haselnüsse*, **sw** = enth. Walnüsse*, **sc** = enth. Kaschunüsse*,**sp** = enth. Pecannüsse*, **sr** = enth. Paranüsse*, **st** = enth. Pistazien‘, **sm** = enth. Macadamianüsse*, **sq** = enth. Queenslandnüsse‘, **bc** = enth. Sellerie*, **bm** = enth. Senf*, **as** = enth. Sesam*, **au** = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **nl** = enth. Lupinen*, **um** = enth. Weichtiere* | *und daraus gewonnene Erzeugnisse