

KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 29 13.07. - 17.07.2026	MO	sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln und bunten Gemüse, dazu Waldbeerpudding (M, A, Se,Sf,4) 	-	Kartoffel-Gnocchie mit Tomaten - Basilikumsoße (A,E, M, Se, EN) 	/	KW 29 13.07. - 17.07.2026				
	DI	Kita´s: Vorsuppe, leckere Eierkuchen mit Apfelmus, Zucker (A, E,M,3,5) 	-	Schupfnudeln mit Hack-fleischsoße (A,E,Se,Sf, M, 4) 	/					
	MI	Makkaronichips mit leckerem Putengeschnetzelten, dazu Obst der Saison (A,M, Se) 	-	Leberkäse mit Gemüse und Stampfkartoffeln, dazu Obst der Saison (Sf,A,Se,M) 	/					
	DO	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln, dazu Kompott (E, Sf, A, M, Se) 	-	Nudelhörnlie mit einem saftigen Schweine-schnitzel, dazu Kompott (A, E, M, Se, Sf, Se, 4) 	/					
	FR	zarte Hähnchenbrust mit Rahmsoße und Spätzle (A, M, E, Se,Sf, Sj) 	-	bunte Melonenfruchtkaltschale mit Vanillesoße und einer Buchtel (M,E,A) 	/					
KW 30 20.07. - 24.07.2026	MO	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage, Landbrot, dazu Schokopudding (A, Se, Sf,Sj, Ses, 4, EN) 	-	Gabelspaghetti mit Schinkensahnesoße (A, M, E, Se, Sf, Sj, EN) 	/	KW 30 20.07. - 24.07.2026				
	DI	leckerer Milchreis mit Pfirsichkompott, Zucker / Zimt (M, A, Sp) 	-	Makkaroni mit leckeren Bratwurstgulasch (A,E,M,4) 	/					
	MI	Nudelhörnlie mit Tomatensoße und einem leckeren Jägerschnitzel, dazu Obst der Saison (A, E, 4) 	-	Cevapcici mit einer Feta-Rahmsoße und bunten Gemüsereis, dazu Obst der Saison (M,A, E, Se, Sf, 4) 	/					
	DO	Currywurstgulasch mit Kartoffelpüree, dazu Kompott (Se, A, Sp, M, Sf, 4) 	-	Käsetortellini mit Schnittlauchsahnesoße, dazu Kompott (A,M,E,Se,Sf) 	/					
	FR	leckeres Hühnerfrikassee mit gebutterten Lang-kornreis (A,M,Sf, Se,E, Sp,Sj,Ses) 	-	Schokoladengrießmus mit kalten Kirschen (A, M, Sj, EN, E) 	/					

Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sf = Senf
Ses = Sesam
S = Schalenfrüchte
L = Lupinen
W+ = Weichtiere
Sp = Suplhite

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2026

Name / Gruppe (Klasse)



KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 31 27.07. - 31.07.2026	MO	roter Bauern Eintopf mit Schweinehack, Tomaten, Paprika, Kartoffelwürfeln, dazu Landbrot und Apfelkompott (A, 2,3,6) 	-	bunte Spirelli mit einer Parmesan-Sahnesoße (A, E, M) 		KW 31 27.07. - 31.07.2026				
	DI	Kita's Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelkompott, Zucker / Zimt (A,E,EN,M) 	-	saftige Hähnchenbrust mit Erbsen-Maisgemüse und Langkornreis (A) 						
	MI	große Röhrennudeln mit einer Schinken-Sahnesoße, dazu Obst der Saison (A, E, M, 4) 	-	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jägerschnitzel, dazu Obst der Saison (A, E, M, Se, Sf, Sj, 1,2,3,6) 						
	DO	zwei Fischstäbchen mit Dillrahmsoße und Kartoffelpüree, dazu Möhrensticks (A, F, M) 	-	Vollkornpasta mit Putenragout, dazu Kompott (A, E, Sf, Sj) 						
	FR	saftiges Schweinegeschnetzeltes mit Kohlrabigemüse und Böhmischnudeln (A, E,M, 4) 	-	Schupfnudelpfanne mit einer Bärlauchschmandsoße (A, M) 						
KW 32 03.08. - 07.08.2026	MO	bunter Möhren-Kohlrabieintopf mit Fleischklößchen und Bauernbrot, dazu Waldfrucht-Pudding (A, M) 	-	Makkaroni-Chips mit Hähnchengeschnetzeltem (A, E) 		KW 32 03.08. - 07.08.2026				
	DI	Kräuterquark mit Butter, Leberwurst und Salzkartoffeln (A, E, M, Sf, 2,3,6) 	-	Kartoffel-Gnocchi mit Schinken-Sahnesoße (A, E, M) 						
	MI	feine Nudel-Hörnli mit Bratwurstgulasch, dazu Obst der Saison (A, M, Se, Sf, Sj, 2,3,4,6) 	-	Kochklopse mit Kapernsoße und Petersilienkartoffeln, dazu Obst der Saison (A,E,M, Se, Sf) 						
	DO	Hähnchenragout mit gebutterten Gemüsereis, dazu Kompott (A,M,Se,Sf) 	-	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße und Reibekäse, dazu Kompott (A,E,M) 						
	FR	Schweineschnitzel mit Möhren und Kartoffeln, (A,E,M,Se, Sj, Sf) 	-	Makkaronie mit Tomatensoße und Reibekäse (A, M, Se, Sf) 						

Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Kriebstier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sf = Senf
Ses = Sesam
S = Schalenfrüchte
L = Lupinen
W+ = Weichtiere
Sp = Suplhite

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2026

Name / Gruppe (Klasse)

