



Speiseplan Juli 2026

Ferien Sachsen: 04.07. - 14.08.2026
Ferien Thüringen: 04.07. - 14.08.2026

TRI KITA

Änderungen vorbehalten



Unternehmensgruppe Hanchen

"... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern"

Montag 29.06.2026		Dienstag 30.06.2026		Mittwoch 01.07.2026		Donnerstag 02.07.2026		Freitag 03.07.2026			
Menü A											
Menü B											
Menü C											
Ferien	06.07.2026	07.07.2026	08.07.2026	09.07.2026	10.07.2026						
Menü A	Reis-Eintopf mit Erbsen und Möhren, Vollkornbrot ^(G1/G3) , Obst	Pasta ^(G1) mit Jagdwurstgulasch ^(1/2/G1/S) und Reibekäse ^(M) , Dessert ^(M)	Quarkkeulchen ^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/8) , Blumenkohlcremesuppe ^(M)	Kräuterquark ^(M) mit Kartoffeln und Butter ^(M) , Möhrensalat	Buntes Eierragout mit Möhren, Erbsen und Kartoffeln, Obst						
Menü B											
Ferien	13.07.2026	14.07.2026	15.07.2026	16.07.2026	17.07.2026						
Menü A	Blumenkohl mit Bechamelsauce und Kartoffeln, Obst	Buntes Geflügelfrikassee ^(M) mit Erbsen, Möhren und Reis, Karamellpudding ^(M)	Hefeklöße ^(G1/M) mit Vanillasauce ^(G1/M) , Kompott	Jumbofischstäbchen ^(G1/I) mit Kartoffelpüree ^(M) , dazu Senfsauce ^(S) , Gurkensalat	Schweineschnitzel ^(G1/B) dazu Nudelsalat mit Gemüse ^(B/G1/M) , Obst						
Menü B											
Ferien	20.07.2026	21.07.2026	22.07.2026	23.07.2026	24.07.2026						
Menü A	Geflügelragout ^(M) mit Mischgemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen) und Reis, Obst	Pasta ^(G1) mit Frischkäsesauce ^(M) und Tomatenwürfeln, Reibekäse ^(M) , Fruchtquark ^(M)	Vanilla-Grießbrei ^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott	"Seeräuberpfanne" (Seelachs) mit Karotten und Lauch in Senf-Dillsauce ^(G1/M) und Reis, Möhren-Weißkrautsalat	Wiener-Wurstchen-Gulasch ^(6/10) mit Kartoffelpüree ^(M) , Obst						
Menü B											
Ferien	27.07.2026	28.07.2026	29.07.2026	30.07.2026	31.07.2026						
Menü A	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Vollkornbrot ^(G1/G4) , Obst	Szegediner Gulasch mit Semmelknödeln ^(B/G1/M) , Grießdessert ^(M)	Eierkuchen ^(G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/8) , Zucchini-cremesuppe	Seelachsfilet in Vollkornpanade ^(G1) mit Kräutersauce ^(M) und Kartoffelpüree ^(M) , Rotkraut-Apfelsalat	Schnittlauch-Ei-Patty ^(D/M) mit Kartoffeln und Gurkensalat						
Menü B											
Wir versuchen, all unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen. Sollten doch welche Verwendung finden, sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet: (1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz (A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/EiErzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse											
	vegetarisch		vegan		Schweinefleisch		Fisch		Rindfleisch		Geflügelfleisch