

TRI / Krippe

EU-Zulassung
(SN 10636)
gemäß VO (EG)
Nr. 853/2004

Montag 02.02.2026		Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026						
Menü A	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße ^(G1) , Brokkoligemüse und Kartoffeln	Hähnchennuggets ^(G1) mit Tomatensoße und Pasta ^(G1) , Fruchtquark ^(M)	Quarkkeulchen ^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/8) , Blumenkohlcremesuppe ^(B/G1/M)	Seelachsfilet in Vollkornpanade ^(G1) mit Dillsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) Weißkraut- Möhrensalat	Pasta ^(G1) " Bolognese Art " ^(D) mit Reibekäse ^(M) , Obst						
Menü B											
Menü C											
Ferien	09.02.2026	10.02.2026	11.02.2026	12.02.2026	13.02.2026						
Menü A	Buntes Geflügelfrikassee ^(A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis Obst	Königsberger Klopse ^(B/G1) mit Kapernsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln	Pasta ^(G1) mit Jagdwurstgulasch ^(1/2/5/G1/S) und Reibekäse ^(M) , Gurkensalat	Rührei mit Spinat ^(G1/M) und Kartoffeln	Jägerschnitzel ^(6/10/A/D/G1/M/S) mit Bratensoße ^(G1) , Blumenkohl und Kartoffeln, Möhren-Apfelsalat						
Menü B											
Ferien	16.02.2026	17.02.2026	18.02.2026	19.02.2026	20.02.2026						
Menü A	Grillwurstscheiben ^(6/10) in milder Currysoße ^(5/G1/M) mit Kartoffelpüree ^(M) , Obst	Gebratenes Putensteak mit Bratensoße ^(G1) , Gemüsemix ^(G1) und Kartoffeln	Vollkorn-Pasta ^(G1) mit Blumenkohl-Käsesoße ^(G1/M) Möhren-Mandarienensalat	Hoki-Barschfilet "Müllerin Art" ^(F) mit Honig-Senfsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , Obst	Veganer Gulasch (A/I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln						
Menü B											
Menü A	Buntes Eier- Gemüseragout ^(B/G1/M/S) mit Kartoffeln, Obst	Cordon bleu ^(M,G,B) mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Muschelnudelsuppe ^(B/G1) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Vollkornbrot ^(G1/G3) , Kompott (2,8)	Gedünstetes Fischfilet mit Zitronensoße ^(G1/M) und Kartoffelpüree ^(M) , Möhrensalat	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen						
Menü B											
Menü C											
Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal 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/Erdnüsseerzeugnisse (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/Lupinererzeugnisse (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