



Speiseplan - August 2026

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

TRI KITA

Änderungen vorbehalten



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

Unternehmensgruppe Hächchen

	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026
Ferien					
Menü A	Bandnudelsuppe ^(G) mit Eierflocken ^(B/G1) , Erbsen und Mischbrot ^(G1/G3) , Obst	Buntes Geflügelfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis, Vanillepudding(M)	Eierkuchen ^(B/G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/8) , Blumenkohlcremesuppe	Hoki-Seehechtfilet "Müllerin" Art ^(G1) mit Dillrahmsauce ^(M) und Kartoffelpüree ^(M) , Möhren-Apfelsalat	Pasta ^(G1) mit Jagdwurstwürfeln ^(1/2/S) und Reibekäse ^(M) , Obst
Menü B					
Ferien					
Menü A	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen und Reis, Obst		Vanilla-Grießbrei ^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott	Seelachsfilet in Vollkornpanade ^(G1) mit Senfsoße ^(MS) und Kartoffelpüree ^(M) Gurkensalat	
Menü B		Königsberger Klopse ^(B/G1) mit Kapernsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln			
Menü C					
Menü A					
Menü B	Wiener Würstchengulasch mit Kartoffelpüree ^(M) , Obst	Putensteak mit Sauce nach Hollandaise Art ^(B/G1/M) , Brokkoli und Kartoffeln	Hefeklöße ^(G1/M) mit Vanillasauce ^(G1/M) , Kompott	Kräuterquark ^(M) mit etwas Leinöl, Kartoffeln und Butter ^(M) , Rotkraut-Apfelsalat	Pasta ^(G1) mit Tomatensoße Toskana (Tomaten, Möhren, Sellerie) ^(D) und Reibekäse ^(M) , Obst
Menü C					
Menü A					
Menü B	Grillwurstscheiben in milder Currysoße mit Kartoffelstampf ^(M) , Obst	Käse-Lauch-Suppe ^(M) mit Kartoffeln, Mischbrot ^(G1/G3) , Dessert ^(M)	Milchreis ^(M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott	Jumbo-Seelachs- Fischstäbchen ^(G1) mit Holländischer Gemüse-Soße ^(G1/M) (Möhrenstreifen) und Kartoffelpüree ^(M) , Gurkensalat	Schweinegulasch mit Pasta ^(G1) , Obst
Menü C					
Menü A					
Menü B	Gemüse-Nudel-Eintopf ^(G1) mit Hähnchen, Möhren und frischer Petersilie, Bauernbrot ^(G1/G3) , Obst	Hacksteak ^(B/G1) mit Soße, Erbsen und Kartoffeln	Quarkkeulchen ^(B/G1/M) mit Zucker, Apfelmus ^(2/8) , Kürbiscresmesuppe	Kräuterquark ^(M) mit Kartoffeln und Butter ^(M) , Weißkraut-Möhrensalat	Pasta ^(G1) mit Wurstgulasch ^(1/2/S) und Reibekäse ^(M) , Obst
Menü C					
Wir versuchen, alle 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/Eielerzeugnisse (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/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