

















Essenplan Kita September 2026 (Änderungen vorbehalten)

	01.09.2026	02.09.2026	03.09.2026	04.09.2026
	Putengeschnetzeltes in Käsesahnesoße mit Nudeln (I,D,E,1,2,3) 	Backfisch, Tomaten-Paprikasoße, Reis und Karottensalat (2,D,I,L,A,B) 	Grütwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut (2,4,E,G,I2,L) 	Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Wiener Würstchen, dazu Brot (E,I,I,I2,2,3,4,5,L) 
	Pfirsichkompott			Obst
07.09.2026	08.09.2026	09.09.2026	10.09.2026	11.09.2026
Bunter Gemüse-eintopf, vegetarisch mit einer Scheibe Brot (E,I,I,I2,K,D) 	Fleischnäpfchen (Geflügel) in Tomatensoße, Nudeln (2,I,D,A) 	Schweinelachsschnitzel, paniert mit Buttermöhren und Kartoffelbrei (D,I,3,I,A) 	Blumenkohl in Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln (I,D)	Grießbrei mit Fruchtsoße (D,I)
Sahnepudding (D,#11)			Quarkspeise (D,9)	
14.09.2026	15.09.2026	16.09.2026	17.09.2026	18.09.2026
Erbseneintopf mit Suppengrün und Wursteinlage, dazu Brot (E,I,I,I2,2,3,4,5,L,K) 	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (I,D,1) 	Kochfisch mit Petersiliensoße, Reis und Rohkostsalat (D,I,B) 	Gekochte Eier in süß-saurer Soße mit Kartoffeln und Rote-Bete-Salat (9,I,D,A)	Hefeklöße mit Kirschen (I,D,A)
Apfelmus (9,3)			Dessert (#11)	
21.09.2026	22.09.2026	23.09.2026	24.09.2026	25.09.2026
Hörnchennudelsuppe mit Geflügelfleisch, Suppengemüse und Brot (E,I,I,I2,I,D,A) 	Geflügelpaprikasch in Paprika-Tomatensoße, Rotkohlsalat, dazu Reis (A,D,E,I) 	Fischfrikadelle mit Kräutersoße, Buttererbsen und Kartoffeln (D,I,A,E,4,B) 	Nudeln mit Bolognese und Reibekäse (I,D) 	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl (D)
Joghurt (D,#11)			Obst	
28.09.2026	29.09.2026	30.09.2026		
Kesselgulasch mit Schweinefleisch und Gemüse, dazu Brot (I,I,I2,D,E,K,1) 	Putenpaprikarahmgulasch mit Reis, dazu Rohkostsalat (E,I,D) 	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln (D,I,A,2,3)		
Rote Grütze, Vanille-Soße (D,I)				

Guten Appetit wünscht das Team der Schulküche Calau

Wir bieten in den durch uns versorgten Kita-Einrichtungen zusätzlich zum Mittagessen auch eine Frühstücks- und Vesperversorgung an (Vesper auch im Hort). Dabei bieten wir ein stets wechselndes Angebot, über welches wir fortlaufend durch gesonderte Aushänge informieren, z.B.:

Frühstück:

Schnittchen, Obst der Saison, Brötchen, Vollkorn- oder Mischbrot, Cornflakes, Müsli, Pudding, Joghurt, Quarkspeisen, Gemüse nach saisonalem Angebot, 1 Getränk (Milch, Tee)

bitte wenden !!!

Vesper:

Schnittchen, Obst der Saison, Joghurt, Waffeln, Gebäck, Quarkspeisen

Die Abrechnung der Essenversorgung für alle Kitakinder erfolgt über die **Stadt Calau** (siehe Kitasatzung Stadt Calau).

Bitte beachten Sie:

Abmeldungen vom täglichen Essen bitten wir **bis spätestens 08:00 Uhr des jeweiligen Tages** in der Küche der Kita Kunterbunt vorzunehmen, erreichbar **unter der Telefon-Nr. 0152-268 404 43**. Die Abmeldung kann unter dieser Nummer gern auch per **WhatsApp** erfolgen.

Vielen Dank!

Sven Schmedicke
Küchenleiter

Kennzeichnung zu Zusatzstoffen und Allergenen

(1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Phosphat, (6) geschwefelt, (7) geschwärzt, (8) gewachst, (9) Süßungsmittel, Acesulfam, (10) Coffeinhaltig, (11) Chininhaltig, (12) gentechnisch verändert (13) gentechnisch veränderte Organismen, (14) mit kakaohaltiger Fettglasur, (15) Formfleisch

(A) Eier, (B) Fisch, (C) Krebstiere, (D) Milch, (E) Sellerie, (F) Sesamsamen, (G) Schwefeldioxid und Sulfite, (H) Erdnüsse, (I) Weizenmehlgluten, (I1) Roggenmehlgluten, (I2) Gerstenmehlgluten, (J) Lupine, (K) Schalenfrüchte, (L) Senf, (M) Sojabohnen, (N) Weichtiere, (Z) Pilze

**Bitte beachten Sie zu den Zusatzstoffen und Allergenen
auch unseren weiterführenden Aushang!**

Wichtiger Hinweis:

Alle Gerichte werden in unserer Küche tagfrisch zubereitet!