

















































10.03.- 14.03.2025 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
BIO – MENÜ 100% BIO!	(V) Spaghetti A,C mit Vegihack-Gemüsebolognese A,I,J und Rote-Betesalat I,J Apfeljoghurt G	(V) Rührei C mit Rahmspinat A,G,I,J und Salzkartoffeln Mandarine	*Rindfleisch-Linsen- Gemüsegulasch A,I,J mit Kartoffelstampf G Orange	 (V) Vegi-Geschnetzeltes in Paprikarahmsoße A,G,I,J mit Vollkornreis und Blattsalat Erdbeermilchshake mit Flohsamen G	(V) Makkaronelli A,C mit Rahmratatouillesoße A,G,I,J und Gurkenstück Früchtequark G
Suppe	 (V) Perlgraupensuppe A,G,I,J	 (V) Gemüsecremesuppe A,G,I,J	 (V) Gemüsebrühe mit Grießklößchen A,C,G,I,J	 (V) Linsensuppe A,G,I,J	 (V) Gemüsebrühe mit Buchstabennudeln A,C,I,J
Dessert	 Bio-Apfeljoghurt G	Schokopudding G	Müsliriegel	 Bio-Erdbeermilchshake mit Flohsamen G	 Bio-Früchtequark G
Obst/ Rohkost	 ¼ Gurke	  Bio-Mandarine	  Bio-Orange	 ½ Paprika	 1 Karotte
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	*Kalbsfleischbällchen in Rahmsoße A,C,G,I,J	 *Seelachs nuggets mit Joghurt dip A,C,D,G,I,J	(V) Pfannkuchen mit Zimt-Zucker A,C,G	 (V) Bunter Bohnen-Eintopf A,I,J	 *Rindfleischhaschee mit Tomaten und Gemüse A,I,J
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	 (V) Feines Champignonragout mit Erbsen und Karotten A,G,I,J	(V) Kräuter-Käsenocken mit Kürbisssoße A,C,G,I,J	 (V) Pennenudeln mit Tomatensoße und Reibekäse A,C,G,I,J	*Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Reibekäse A,C,G,I,J	(V) 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und Zucchini soße A,C,G,I,J
Sättigungsbeilage I	 Spätzle A,C	  Bio-Salzkartoffeln	Bio-Kartoffelstampf G	 Bio-Vollkornreis	 Kartoffelpüree G
Sättigungsbeilage II	 Bio-Vollkornreis	 Couscous A	Hörnlenudeln A,C	 1 Semmel A	Spätzle A,C
Gemüsebeilage	 Erbsen	Bio-Rahmspinat A,G,I,J	 Bio-Apfelmus	 Grüne Bohnen I,J	 Kohlrabigemüse
Salat	  Bio-Rote-Betesalat I,J	  Maissalat I,J	 Blattsalat	 Bio-Blattsalat	 Coleslawsalat C,G,I,J
Salatdressing	 Joghurtdressing 0,5 L C,G,I,J	 Kräuterdressing 0,5 L I,J	 Balsamicodressing 0,5 L I,J,L	 Bio-Dressing 0,5 L G,I,J	 Frenchdressing 0,5 L C,I,J
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes  = Vegan	<i>Unsere Spätzle machen wir aus Weizen-Dunst mit frischen Eiern vom Geflügelhof Koppenhöfer, etwas Wasser, Salz und Rapsöl.</i>	<i>Bio-Mandarinen sind eine köstliche und gesunde Frucht. Dank ihrem hohen Wassergehalt sind Mandarinen eine erfrischende Snack-Option, die zur Flüssigkeitszufuhr beiträgt.</i>	<i>Unsere Tomatensoße kochen wir aus Gemüsebrühe, Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Rapsöl, Olivenöl, etwas Mehl und Maisstärke, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Unsere Linsensuppe kochen wir aus Linsen, frisches Gemüse und Gewürzen. Diese ist köstlich, nahrhaft und enthält viele wichtige Vitamine, Nährstoffe und Ballaststoffe.</i>	<i>Der Coleslaw ist ein erfrischender Salat, den wir aus feingeschnittenem Kohl und einem cremigen Dressing zubereiten. Kohl ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen, die wichtig für eine ausgewogene Ernährung sind.</i>

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusszeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe; * = ohne Schweinefleisch / (V) = vegetarisch;

Die Komponenten mit dem DGE- Logo  entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.