



10.03.- 14.03.2025 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>BIO – MENÜ</b> <b>100% BIO!</b>	<b>(V) Spaghetti</b> A,C <b>mit Vegihack-Gemüsebolognese</b> A,I,J <b>und Rote-Betesalat</b> I,J  <b>Apfeljoghurt</b> G	<b>(V) Rührei</b> C <b>mit Rahmspinat</b> A,G,I,J <b>und Salzkartoffeln</b>  <b>Mandarine</b>	<b>*Rindfleisch-Linsen-</b> <b>Gemüseulasch</b> A,I,J <b>mit Kartoffelstampf</b> G  <b>Orange</b>	 <b>(V) Vegi-Geschnetzeltes in</b> <b>Paprikarahmsoße</b> A,G,I,J <b>mit Vollkornreis</b> <b>und Blattsalat</b>  <b>Erdbeermilchshake mit Flohsamen</b> G	<b>(V) Makkaronelli</b> A,C <b>mit Rahmratatouillesoße</b> A,G,I,J <b>und Gurkenstück</b>  <b>Früchtequark</b> G
<b>Suppe</b>	 (V) <b>Perlgraupensuppe</b> A,G,I,J	 (V) <b>Gemüsecremesuppe</b> A,G,I,J	 (V) <b>Gemüsebrühe mit</b> <b>Grießklößchen</b> A,C,G,I,J	 (V) <b>Linsensuppe</b> A,G,I,J	 (V) <b>Gemüsebrühe mit</b> <b>Buchstabennudeln</b> A,C,I,J
<b>Dessert</b>	 <b>Bio-Äpfeljoghurt</b> G	<b>Schokopudding</b> G	<b>Müsliriegel</b>	 <b>Bio-Erdbeermilchshake mit</b> <b>Flohsamen</b> G	 <b>Bio-Früchtequark</b> G
<b>Obst/ Rohkost</b>	 ¼ Gurke	  <b>Bio-Mandarine</b>	  <b>Bio-Orange</b>	 ½ Paprika	 1 Karotte
<b>Menü I</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	* <b>Kalbsfleischbällchen in Rahmsoße</b> A,C,G,I,J	 * <b>Seelachs nuggets mit Joghurt dip</b> A,C,D,G,I,J	(V) <b>Pfannkuchen mit Zimt-Zucker</b> A,C,G	 (V) <b>Bunter Bohnen-Eintopf</b> A,I,J	 * <b>Rindfleischhaschee mit Tomaten</b> <b>und Gemüse</b> A,I,J
<b>Menü II</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	 (V) <b>Feines Champignonragout mit</b> <b>Erbsen und Karotten</b> A,G,I,J	(V) <b>Kräuter-Käsenocken mit</b> <b>Kürbisssoße</b> A,C,G,I,J	 (V) <b>Pennnudeln mit</b> <b>Tomatensoße und Reibekäse</b> A,C,G,I,J	* <b>Spaghetti mit Rindfleischbolognese</b> <b>und Reibekäse</b> A,C,G,I,J	(V) <b>2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse</b> <b>gefüllt und Zucchini soße</b> A,C,G,I,J
<b>Sättigungsbeilage I</b>	 <b>Spätzle</b> A,C	  <b>Bio-Salzkartoffeln</b>	<b>Bio-Kartoffelstampf</b> G	 <b>Bio-Vollkornreis</b>	 <b>Kartoffelpüree</b> G
<b>Sättigungsbeilage II</b>	 <b>Bio-Vollkornreis</b>	 <b>Couscous</b> A	<b>Hörnlenudeln</b> A,C	 <b>1 Semmel</b> A	<b>Spätzle</b> A,C
<b>Gemüsebeilage</b>	 <b>Erbsen</b>	<b>Bio-Rahmspinat</b> A,G,I,J	 <b>Bio-Äpfelmus</b>	 <b>Grüne Bohnen</b> I,J	 <b>Kohlrabigemüse</b>
<b>Salat</b>	  <b>Bio-Rote-Betesalat</b> I,J	  <b>Maissalat</b> I,J	 <b>Blattsalat</b>	 <b>Bio-Blattsalat</b>	 <b>Coleslawsalat</b> C,G,I,J
<b>Salatdressing</b>	 <b>Joghurtdressing 0,5 L</b> C,G,I,J	 <b>Kräuterdressing 0,5 L</b> I,J	 <b>Balsamicodressing 0,5 L</b> I,J,L	 <b>Bio-Dressing 0,5 L</b> G,I,J	 <b>Frenchdressing 0,5 L</b> C,I,J
<b>Sonderkost</b> 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
<b>Wissenswertes</b>   = 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.