



Die Angebote/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.

Kapitelstr

- Geflügelfleisch
- Rindfleisch
- Vegetarisch
- Fisch



41. KW	07.10.2024	Anzahl Komponente	08.10.2024	Anzahl Komponente	09.10.2024	Anzahl Komponente	10.10.2024	Anzahl Komponente	11.10.2024	Anzahl Komponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Rindfleischbolognese (Möhren, Sellerie und Lauch)				Kartoffelecken				Fischfrikadelle (Seeleachs)	
	geriebener Hartkäse				Sauerrahmdip				BIO Schnittlauchdip	
	Vollkorn Spaghetti				Karotten-Krautsalat				Kartoffelecken	
	Krautsalat (Öl&Essig)								Blattsalat	
Menü II Vegetarisch	vegetarische Bolognese (Soja)				Semmelknödel					
	Vollkorn Spaghetti									
	geriebener Hartkäse				Spinat-Käsesauce					
	Krautsalat (Öl&Essig)				Möhrensalat (Öl&Essig)					
Menü 3										
							bunte Schleifen Nudeln			
							Tomatenrahmsauce			
							geriebener Hartkäse			
Dessert	Obst/Gemügesticks		Toffeepudding	250	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks	
	Salatsauce Auswahl						Joghurtdressing			
Sonderkost bitte hier eintragen!	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	



Die Angebote/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.

Champignons werden nach Egerli neu oder Ankerlin genannt.

- Geflügelfleisch
- Rindfleisch
- Vegetarisch
- Fisch



Kapitelstr

43. KW	#BEZUG!	Anzahl Komponente	#BEZUG!	Anzahl Komponente	#BEZUG!	Anzahl Komponente	#BEZUG!	Anzahl Komponente	#BEZUG!	Anzahl Komponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I										
					Geflügel Cevapcici				Backfischfilet (Seelachs)	
					Tzaziki				Zitronen-Knoblauchmayonnaise	
					Djuvecreis				BIO Kartoffeln	
				Blattsalat				Blattsalat		
Menü II Vegetarisch	BIO Spätzle				Linsnbällchen				gebackene Kartoffeln in Schale	
	vegetarische Bratensauce									
	Wirsing in Rahm									
Menü 3					Ravioli (Käsefüllung)					
					Broccolisauce					
					geriebener Hartkäse					
					Coleslawsalat					
Dessert	Obst/Gemüesticks		Karamellpudding		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl					Frenchdressing				Frenchdressing	
					Americandressing				Americandressing	
					Italiandressing				Italiandressing	
Sonderkost bitte hier eintragen!	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	

	Essen ohne Ei									
--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	---------------	--

 **Bananen sind krumm, da sie erst gerade nach unten wachsen, und später in Richtung Licht und so werden sie krumm!** 

 <p>Die Angebote/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.</p>		Kapitelstr				 Geflügelfleisch  Rindfleisch  Vegetarisch  Fisch		 IN VIA ESSEN FÜR KINDER  Bio nach EG-Öko-Verordnung DE-ÖKO-006	
		#BEZUG!	#BEZUG!	#BEZUG!	#BEZUG!	#BEZUG!	#BEZUG!		
44. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Allerheiligen			
Menü I	 	 	 	 					
Menü II Vegetarisch		warmer Milchreis 	Kürbiscremesuppe 						
		heiße Kirschen	Brötchen						
		Zimt & Zucker							
Menü 3	Fusilli 			Tortellini  (Spinat-Ricotta)					
	Pestosauce 			Tomatensauce					
	geriebener Hartkäse			geriebener Hartkäse					
	Karotten-Krautsalat (Öl&Essig)			Blattsalat					
Dessert	 Obst/Gemüesticks	 Obst/Gemüesticks	 Stracciatellajoghurt	 BIO Banane					
Salatsauce Auswahl				Frenchdressing					
Sonderkost bitte hier eintragen!	Laktosefrei	Laktosefrei	Laktosefrei	Laktosefrei					
	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei					
	Histaminfrei	Histaminfrei	Histaminfrei	Histaminfrei					
	Milcheiweißfrei	Milcheiweißfrei	Milcheiweißfrei	Milcheiweißfrei					

	EsSEN ohne Ei								
--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	--



Rote Beete heißt auch Rande, Rahne oder Rote Rübe und hat viel Eisen. Eisen ist ein Blutbestandteil.



Die Angebote/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.

Kapitelstr

Geflügelfleisch
Rindfleisch
Vegetarisch
Fisch



45. KW	#BEZUG!	Anzahlkomponente	#BEZUG!	Anzahlkomponente	#BEZUG!	Anzahlkomponente	#BEZUG!	Anzahlkomponente	#BEZUG!	Anzahlkomponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	gefüllte Paprikaschote <small>(Hartweizengrieß, Zwiebeln, Lauch)</small>				Geflügel-Wurstgulasch <small>(Pute, Hähnchen)</small>					
	Tomtensauce				Kartoffelpüree					
	Vollkornreis				Blattsalat					
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)									
Menü II Vegetarisch					Schupfnudel-Gemüsepfanne <small>(Möhre, Blumnekohl, Broccoli)</small>				Eieromelette	
					Petersiliensauce				Salzkartoffeln	
									Rahmspinat	
Menü 3			Ravioli mit Gemüsefüllung <small>(Spinat, Zucchini, Karotten)</small>				Bio Fusilli			
			Käsesauce				helle Basilikumsauce			
			geriebener Hartkäse				geriebener Hartkäse			
			Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)				Blattsalat			
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Apfelmus		Obst/Gemügesticks	
Salatsauce Auswahl							Americandressing			
Sonderkost bitte hier eintragen!	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	

	Essen ohne Ei									
--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	---------------	--



Ratatouille ist ein Schmorgericht aus Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern.



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

Kapitelstr

Geflügelfleisch
Rindfleisch
Vegetarisch
Fisch



46. KW	#BEZUG! Montag	Anzahlkomponente	#BEZUG! Dienstag	Anzahlkomponente	#BEZUG! Mittwoch	Anzahlkomponente	#BEZUG! Donnerstag	Anzahlkomponente	#BEZUG! Freitag
Menü I	Rindfleischbällchen in Tomatensauce und mit Käse überbacken				Gemüse-Gouda Stäbchen (Mais, Karotte, Broccoli)				
	Fusilli				Vollkornreis				
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)				bunter Gemüse-Salat (Möhre, Erbse, Mais)				
Menü II Vegetarisch	Gemüse Köttbullar	30							
	Tomatensauce								
Menü 3									
			Maccaroni						
			Käsesauce						
			geriebener Hartkäse						
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Grießpudding		Obst/Gemügesticks
Salatsauce Auswahl							Joghurtdressing		Balsamicodressing
Sonderkost bitte hier eintragen!	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei

	Essen ohne Ei									
--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	---------------	--