
























































18.05.26 - 22.05.2026 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
BIO – MENÜ 100% BIO!	(V) Spinat-Spaghetti A;C mit Tomatensoße A;I;J Salat Apfel	(V) Gnocchi A;C;I;J mit Käsesoße A;G;I;J und Rote-Betesalat I;J Erdbeeryoghurt G	(V) Kürbiscremesuppe A;G;I;J (V) Vanille-Grießbrei A;G mit Zimt-Zucker und Apfelmus	*Rindfleisch-Gemüsehaschee A;I;J mit Kartoffelstampf G Salat Mangojoghurt G	 (V) Kichererbsen-Möhrencurry A;E;F;G;I;J;K mit weißem Reis Orange
Suppe	 (V) Kartoffelsuppe A;G;I;J	 (V) Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A;C;I;J	 (V) Bio-Kürbiscremesuppe A;G;I;J	  (V) Gebrannte Grießsuppe A;I;J	 (V) Pilzrahmsuppe A;G;I;J
Dessert	Stracciatellajoghurt G	 Bio-Erdbeeryoghurt G	 Gelbe Grütze	 Bio-Mangojoghurt G	Schoko-Muffin A;C;G;H
Obst/ Rohkost	  Bio-Apfel	 ½ Paprika	  Banane	 1 Karotte	  Bio-Orange
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	 *Rindfleischküchle mit Burgerdip A;C;G;E;F;I;J	 *Gebratenes Seelachsfilet mit Gemüse-Kräutersoße A;D;G;I;J	*Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce A;G;I;J	(V) 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Remouladendip A;C;G;I;J	*Pennnudeln mit Rindfleischbolognese A;C;I;J
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	(V) Vegi-Frikadelle mit Burgerdip A;C;G;E;F;I;J	(V) Gemüse-Pilzragout in Paprika- Sauerrahmsauce A;G;I;J	 (V) Vegetarisches Würstchengulasch A;C;E;F;I;J	 (V) Gebratene Vollkornnudeln mit Ei, Kräutern und Tomatensoße A;C;I;J	(V) Spätzle mit vegetarischer Gemüserahmsauce A;C;G;I;J
Sättigungsbeilage I	 Hamburgersemmel A;K	  Salzkartoffeln	 Spätzle A;C	Bio-Kartoffelstampf G	  Bio- weißer Reis
Sättigungsbeilage II	Kleine Rösti c	 Bio-Vollkornreis	 weißer Reis	Vollkorn-Hörnlenudeln A;C	Spätzle A;C
Gemüsebeilage	  Gurken und Tomatenscheiben	  Zuckermais	 Karottengemüse	Rahmkohlrabi A;G;I;J	 Erbsen
Salat	 Bio-Salat	 Bio-Rote-Betesalat I;J	  Tomatensalat I;J	  Bio-Salat	 Rotkohlsalat I;J
Salatdressing	  Bio-Dressing 0.5 L I;J;L	  Kräuterdressing 0,5 L I;J	  Balsamicodressing 0,5 L I;J;L	  Bio Dressing 0,5 L I;J;L	 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

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 Erdnusserzeugnisse; 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 Konservierungsstoffen; * = 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.