



15.12.25 - 19.12.2025 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
BIO – MENÜ 100% BIO!	*Penne A;C mit Rindfleischbolognese A;I;J und Salat Erdbeerquark G	(V) Erbsen-Kartoffelsuppe A;G;I;J Kleine Dampfnudeln A;C;G mit Vanillesoße G und Apfelmus	(V) Spinat-Spätzle A;C mit Lauch-Sahnesoße A;G;I;J und Salat	(V) Vegihack-Gemüse- Tomatenhasche A;I;J mit Kartoffelstampf G Apfel	(V) Gemüsereis mit Mais, Erbsen, Paprika A;I;J Tomatensoße A;I;J Erdbeerjoghurt G
Suppe	(V) Selleriecremesuppe A;G;I;J	(V) Bio-Erbsen-Kartoffelsuppe A;G;I;J	(V) Gemüsebrühe mit Nudeln A;C;I;J	(V) Gemüsebrühe mit Eierflocken C;I;J	(V) Gemüsecremesuppe A;G;I;J
Dessert	Bio-Erdbeerquark G	Gelbe Grütze	Vanillepudding G	Schokokuchen A;C;G;H	Bio-Erdbeerjoghurt G
Obst/ Rohkost	Bio-Orange	Karotte	Banane	Bio-Apfel	½ Paprika
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	(V) Gebackenes Gemüseschnitzel mit Tomatensoße A;C;G;I;J	*Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße A;G;I;J	*Gebackenes Seelachsfilet mit Joghurtremoulade A;C;D;G;J	*Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße A;I;J	*Lasagne mit Rindfleischbolognese, Tomaten und Mozzarella A;C;G;I;J
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	(V) Bio-Penne mit Käsesoße A;C;G;I;J	(V) Grünkern-Linsen-Kartoffel-Käsebratling mit Kürbissoße A;C;G;H;I;J	(V) Vegi-Cevapcici in Tomatensoße A;C;I;J	(V) „Mac and Cheese“ überbackene Makkaronelli A;C;G;I;J	(V) Grüner Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und gebratenen Vegiwrädeln A;C;I;J
Sättigungsbeilage I	Kleine Rösti	Spätzle A;C	Salzkartoffeln	Bio-Kartoffelstampf G	Bio-Reis
Sättigungsbeilage II	Kartoffelpüree G	Bio-Vollkornreis	Makkaronelli A;C	Vollkorn-Hörnlenudeln A;C	1 Semmel
Gemüsebeilage	Erbsen	Karottengemüse	Rahmkohlrabi A;G;I;J	Brokkoli	Brokkoli
Salat	Bio-Salat	Bohnensalat I;J	Bio-Salat	Blattsalat	Rote-Betesalat I;J
Salatdressing	Bio-Dressing 0,5 L C;G;I;J	Kräuterdressing 0,5 L I;J	Bio-Dressing 0,5 L I;J;L	Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L C;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

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: **A** = Weizen- Gluten; **Ar** = Roggen- Gluten; **Ah** = Hafer- Gluten; **Ad** = Dinkel- Gluten; **Ag** = Gerste- Gluten; **B** = Krebstiere; **C** = Eier und Eiererzeugnisse; **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** = Schwefeloxid 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.

DE-ÖKO-006



Änderungen vorbehalten

= Vegan