



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.

Bitte Schulnamen eintragen

- Geflügelfleisch
- Rindfleisch
- Vegetarisch
- Fisch



35. KW	26.08.2024	27.08.2024	28.08.2024	29.08.2024	30.08.2024
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Rindfleischbolognese (Möhren, Sellerie, Lauch)	weißer Bohneneintopf (Möhren, Sellerie, Lauch)	Kartoffelecken	Tomaten-Reis-Auflauf (Tomaten, Erbsen, Mais) mit Gemüse und Mozzarella überbacken	Meeres-Figuren (Seelachs)
	geriebener Hartkäse		Bärlauchdip	Tomatensauce	Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise
	Vollkorn Spaghetti	Fladenbrot	Karotten-Krautsalat	Blattsalat	Kartoffeln
	Krautsalat (Öl&Essig)	Graubrot			Blattsalat
Menü II Vegetarisch	vegetarische Bolognese (Soja)	Semmelknödel	Hirse-Käse-Taler <small>NEU</small>	gefüllte Gnocchi mit Kräuterpesto	Gemüse "Donut" (Dinkel, Erbsen, Broccoli)
	Vollkorn Spaghetti		Kräutersauce	Tomatensauce	Schnittlauchdip
	geriebener Hartkäse	Käsesauce	Reis	Blattsalat	Kartoffeln
	Krautsalat (Öl&Essig)	Möhrensalat (Öl&Essig)	Blattsalat		Blattsalat
Menü 3	Vollkorn Fusilli	BIO Penne	Rigatoni	bunte Schleifen Nudeln	Tortellini (Käsefüllung)
	helle Basilikumsauce	Käsesauce	helle Erbsensauce	Tomatenrahmsauce	helle Schnittlauchsauce
	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse
	Krautsalat (Öl&Essig)	Möhrensalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat
Dessert	Obst/Gemüesticks	Vanillequark	Obst/Gemüesticks	Eis	Obst/Gemüesticks
Salatsauce Auswahl			Joghurtdressing	Joghurtdressing	Joghurtdressing
			Frenchdressing	Frenchdressing	Frenchdressing
			Balsamicodressing	Balsamicodressing	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	Essen ohne Ei	Essen ohne Ei	Essen ohne Ei	Essen ohne Ei

Vollkornnudeln haben viele Ballaststoffe sie machen lange satt und sind gut für die Verdauung

36. KW	02.09.2024	Anzahl Komponente	03.09.2024	Anzahl Komponente	04.09.2024	Anzahl Komponente	05.09.2024	Anzahl Komponente	06.09.2024	Anzahl Komponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Rindergulasch mit Paprikastreifen		Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Lauch		Edamame Bratling		Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuterfüllung		gebratenes Wildlachsfilet	
	Kartoffeln		Fladenbrot		Sauerrahmdip		Tomatendip		Dill-Senfsauce	
	Maissalat (Öl&Essig)		Graubrot		Vollkornreis		Blattsalat		BIO Kartoffeln	
					Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Menü II Vegetarisch	Bohngulasch (weiße Riesenbohnen, Kidneybohnen, Brechbohnen)		Romanesco-Nudelauflauf in heller Sauce		vegetarisches Geschnetzeletes (Quorn, Mycoprotein) in fruchtiger Currysauce		Karotten-Sesamschnitte		kleine Kartoffeln mit Schale	
	Kartoffeln		Gurkensalat (Öl&Essig)		Vollkornreis		Sauerrahmdip		Kräuter-Dip	
	Maissalat (Öl&Essig)				Blattsalat		Broccoligemüse		Blattsalat	
Menü 3	feine Bandnudeln		Fussilli		Vollkorn Spaghetti		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Tomaten)		bunte Farfalle	
	helle Zuccinisauce		Pestosauce		helle Karottensauce		Paprika-Tomatensauce		helle Broccolisauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Maissalat (Öl&Essig)		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Schokoladenpudding		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing	
					Americandressing		Americandressing		Americandressing	
					Italiandressing		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		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	

Polenta ist ein Brei aus Maisgrieß und wird als Beilage gegessen wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln

37. KW	09.09.2024	Anzahl Komponent	10.09.2024	Anzahl Komponent	11.09.2024	Anzahl Komponent	12.09.2024	Anzahl Komponent	13.09.2024	Anzahl Komponent		
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag			
Menü I	Quinoa-Erbsen Bratling		Kartoffelsuppe (Lauch, Möhren, Sellerie)		Hähnchen Schnitzel		Balkanreispfanne (Möhre, Erbse, Bohnen, Feta)		Picata Milanese (Seelachs, Ei, Käse)			
	helle Kräutersauce		Croutons		Rahmsauce (Dunkel)		Tomatensauce		rote Pestosauce			
	Vollkorn Fusilli		Fladenbrot		Kartoffeln				Farfalle Nudeln			
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		Graubrot		Blattsalat				Blattsalat			
Menü II Vegetarisch	vegetarisches Schnitzel (Milcheiweiß)		Kartoffel-Blumenkohlaufauf		Linsnbällchen		Ebly - Gemüsepfanne (Zartweizen, Möhre, Sellerie, Lauch)		BIO Polenta-Käse-Schnitte			
	Käsesauce			Currydip				rote Pestosauce				
	Kartoffel-Sellerie Stampf		Möhrensalat (Öl&Essig)		Reis		Tomatensauce		Farfalle Nudeln			
					Blattsalat				Blattsalat			
Menü 3	Vollkorn Penne		Fusilli		BIO Spaghetti		Girandole Nudeln		Ravioli (Käsefüllung)			
	gelbe Zucchinisauce			helle Broccolisauce				mediterane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)			rote Pestosauce	
	geriebener Hartkäse			geriebener Hartkäse				geriebener Hartkäse			geriebener Hartkäse	
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)			Möhrensalat (Öl&Essig)				Blattsalat			Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemügesticks		Karamellpudding		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks			
Salatsauce Auswahl					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing			
					Americandressing		Americandressing		Americandressing			
					Italiandressing		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		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei			

Kürbis gehört zu den Herbstgemüsen und er stammt aus Amerika



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.

Bitte Schulnamen eintragen

- Geflügelfleisch
- Rindfleisch
- Vegetarisch
- Fisch



38. KW	16.09.2024	Anzahlkomponenten	17.09.2024	Anzahlkomponenten	18.09.2024	Anzahlkomponenten	19.09.2024	Anzahlkomponenten	20.09.2024	Anzahlkomponenten
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Blumenkohl-Käse-Medaillon		Valess Käseschnitzel (Milcheiweis)		Hühnereintopf (Erbsen, Sellerie, Möhren)		Couscous-Gemüse-Pfanne (Kichererbsen, Möhre, Blumenkohl)		Wildlachsragout (Broccoli)	
	helle Petersiliesauce		BIO Reis		Sternchennudeln				Vollkornreis	
	Kartoffelpüree		Tomatensauce		Fladenbrot		Kräuterdip		Gurkensalat (Öl&Essig)	
	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Graubrot					
Menü II Vegetarisch	Kartoffel-Kürbisaufbau		Pfannkuchen "Natur"		Minestrone (Kartoffeln, Möhre, Erbsen, Tomate)		gebratene Schupfnudeln		Vollkornnudel-Broccoli-Aufbau in heller Sauce	
			Schokoladensauce		Sternchennudeln		vegetarische Rahmsauce (Dunkel)			
			Vanillesauce		Fladenbrot		Bohnengemüse			Gurkensalat (Öl&Essig)
			Zimt & Zucker		Graubrot					
Menü 3	feine Bandnudeln		Penne		grüne Bandnudeln		Tortellini (Spinat-Ricotta)		BIO Vollkorn Spaghetti	
	helle Kürbissauce		Tomatensauce		vegetarische Bolognese (Soja)		Kräutersauce		helle Broccolisauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Krautsalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)	
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Stracciatellajoghurt		Obst/Gemügesticks	
Salatsauce Auswahl							Joghurtdressing			
							Frenchdressing			
							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		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	

 **Tofu wird aus Sojamilch hergestellt und wird in der vegetarischen und veganen Küchen verwendet** 



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.

Bitte Schulnamen eintragen

 Geflügelfleisch
 Rindfleisch
 Vegetarisch
 Fisch



39. KW	23.09.2024	Anzahlkomponenten	24.09.2024	Anzahlkomponenten	25.09.2024	Anzahlkomponenten	26.09.2024	Anzahlkomponenten	27.09.2024	Anzahlkomponenten
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	 gefüllte Paprikaschote (Hartweizengrieß, Zwiebeln, Lauch)		 rote Linsensuppe (Möhren, Kartoffeln, Zwiebel)		 Geflügelbratwurst		gebratene Nudelpfanne mit BIO Tofu (Möhre, Lauch, Paprika)		 Fischstäbchen (Seelachs)	
	Tomtensauce				rote Curryauce				Remouladensauce	
	Vollkornreis		Fladenbrot		Kartoffelecken		Süßsauer Sauce		Salzkartoffeln	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Graubrot		Blattsalat				Rahmspinat	
Menü II Vegetarisch	Zucchini Puffer		gebratene Kartoffeln		vegetarische Bratwurst (Soja, Kohlrabi, Möhre)		Spinatknödel		Eieromelette	
	Tomatensauce		helle Paprikasauce		rote Curryauce				Salzkartoffeln	
	Vollkornreis		Fingermöhrengemüse		Kartoffelecken		Käsesauce		Rahmspinat	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)				Blattsalat		Blattsalat			
Menü 3	Vollkorn Penne		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Möhre)		feine Bandnudeln		Bio Fusilli		Farfalle	
	Tomatenrahmsauce		Käsesauce		Tomaten-Thunfischsauce		helle Kürbissauce		Tomaten-Zuchinisauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	 Obst/Gemügesticks		 Obst/Gemügesticks		 Obst/Gemügesticks		 Erdbeerquark		 Obst/Gemügesticks	
Salatsauce Auswahl					Americandressing		Americandressing		Americandressing	
					Italiandressing		Italiandressing		Italiandressing	
					Joghurtdressing		Joghurtdressing		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	

Kohlrabi schmeckt sehr lecker und hat Sasion von April- Oktober.



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.

Bitte Schulnamen eintragen

Geflügelfleisch
Rindfleisch
Vegetarisch
Fisch



40. KW	30.09.2024 Montag	Anzahlkomponente	01.10.2024 Dienstag	Anzahlkomponente	02.10.2024 Mittwoch	Anzahlkomponente	03.10.2024 Donnerstag	Anzahlkomponente	04.10.2024 Freitag		
Menü I	Hähnchengeschnetzeltes in heller Sauce		Kürbiscremesuppe		Broccoli Nuggets		Tag der Deutschen Einheit	Nudel-Spinat-Lachsauflauf (Lachs, Spinat)			
	Vollkorn Fusilli		Croutons		Paprikadip			Blattsalat			
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Fladenbrot		gebratene Kartoffeln						
Menü II Vegetarisch	vegetarisches Geschnetzeltes (Mycoprotein) in heller Sauce		Gemüseklöße		Kartoffeln			Tag der Deutschen Einheit	Nudel-Spinat-Tomatenauflauf (Spinat, Tomatenwürfel)		
	Vollkorn Fusilli		Kapernsauce		Rahmsauce (Dunkel)				Blattsalat		
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		BIO Kartoffeln		Kohlrabigemüse						
Menü 3	Vollkorn Boccolini (kleine Locken Nudeln)		Maccaroni		Orecchiette Nudel				Tag der Deutschen Einheit	Ravioli (Käsefüllung)	
	Tomatensauce		Käsesauce		Broccolisauce					Tomatenrahmsauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse					geriebener Hartkäse	
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Rettichsalat mit Petersilie (Öl&Essig)		Blattsalat					Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Tag der Deutschen Einheit			Obst/Gemügesticks	
Salatsauce Auswahl					Balsamicodressing					Balsamicodressing	
					Americandressing					Americandressing	
					Joghurtdressing			Joghurtdressing			
Sonderkost bitte hier eintragen!	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei			Tag der Deutschen Einheit		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei					Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei				Histaminfrei		
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei				Milcheiweißfrei		
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei				Essen ohne Ei		