

Die Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als eine Menüline zertifiziert.

Schulen und Kindertagesstätten etc.

Woche 42/2025 13. Okt. - 17. Okt.		Vollwertessen	Vegetarisches Essen
Montag	 Schinkennudeln mit Brokkoli ^{A,C,G (02,03)} geriebener Gouda ^G Bohnensalat ⁽⁰⁹⁾	Bratkartoffeln Rühreier ^{C (02)} Bohnensalat ⁽⁰⁹⁾	
	 Dessert Obst gemischt		
Dienstag	 Tomaten- Fischpfanne (Lachs, Kabeljau und Feta) ^{D,G} Couscous ^A Grüner Salat mit Hausdressing ^M	Spinat Reis-Auflauf (Biogemüse Spinat, Feta ,Eier) ^{C,G} Grüner Salat und Hausdressing ^M	
	Dessert Schokoladenpudding ^{A,G}		
Mittwoch	 Buchstabensuppe (Biogemüse: Karotten, Erbsen) ^L Vollkornbrötchen ^{A2,C,G}	Kartoffelsuppe ^{A,G,L} Vollkornbrötchen	
	 Dessert Obst gemischt		
Donnerstag	Hähnchenschenkel Kartoffelstampf ^G Erbsen- Karottengemüse (Bio) ^{A,G}	 Kichererbsen-Brokkolipfanne (Bio Gemüse, Kartoffeln, Kräuterfrischkäse) Vollkornbrötchen ^{A2,C,G}	
	 Dessert Naturjoghurt mit Agavendicksaft und Nusstopping ^G		
Freitag	Gnocchi-Gemüsepfanne (Bio-Gemüse: Tomaten, Zucchini und Feta) Tomatensalat	 Linsengemüse ^{A,C,G,L (02)} Salzkartoffeln Tomatensalat	
	Dessert Eis ^{G (01)}		

ALLERGENE: A: Glutenhaltige Getreide, A2: Roggen - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, D: Fische, G: Milch, L: Sellerie, M: Senf
Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsmittel, 03: Mit Antioxidationsmittel, 09: Mit Süßungsmittel

Alle Gerichte ohne Fleisch werden vegetarisch zubereitet (Gemüsebrühe ect.)