









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 06/2026 02. Feb. - 06. Feb.		Vollwertessen	Vegetarisches Essen
Montag	<div></div> <div>Pasta mit Rahmspinat- Frischkäse-Sauce ( Bio Rahmspinat, Creme fraiche, Tomaten) <sup>A,C,G</sup> Grüner Salat mit Hausdressing <sup>M</sup></div>	<div>Bandnudeln <sup>A,C</sup> Brokkoli- Frischkäsesoße Gurkensalat <sup>M</sup></div>	
	<div></div> <div>Dessert Obst gemischt</div>		
Dienstag	<div></div> <div>Tomaten- Fischpfanne (Lachs u. Feta) <sup>G</sup> Reis Feldsalat mit Joghurtdressing <sup>M</sup></div>	<div>Gemüsegulasch <sup>A,C,G,L (02,20)</sup> Reis Feldsalat mit Joghurtdressing <sup>M</sup></div>	
	<div>Dessert Muffin mit Blaubeerfüllung <sup>A,A1,C,G,H (52)</sup></div>		
Mittwoch	<div></div> <div>Chili con Carne (Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika auf Tomatenbasis <sup>A,C,G,L (02,20)</sup> Vollkornbrötchen <sup>A2,C,G</sup></div>	<div>Tomatencremesuppe Vollkornbrötchen <sup>A2,C,G</sup></div>	
	<div></div> <div>Dessert Obst gemischt</div>		
Donnerstag	<div>Geflügelbratwurst <sup>G,L</sup> Kartoffelstampf Rotkraut</div>	<div></div> <div>vegetarische Bratwürstchen <sup>A,C,L</sup> Kartoffelstampf Rotkraut</div>	
	<div>Dessert Grießpudding <sup>A1,G</sup></div>		
Freitag	<div>Linsenauflauf mit Käse-Kartoffel-Haube (Karotten, Creme fraiche) <sup>A,C,G,L (02)</sup> Tomatensalat</div>	<div></div> <div>Kichererbsen-Brokkolipfanne (Bio Gemüse,Kartoffeln,Kräuterfrischkäse) Tomatensalat</div>	
	<div>Dessert Eis <sup>G (01)</sup></div>		

ALLERGENE: A: Glutenhaltige Getreide, A1: Weizen - Glutenhaltige Getreide, A2: Roggen - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf  
 Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 20: Mit Jodsalz, 52: Zuckerarten\_Suessungsmittel

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