

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

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

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.)