









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 07/2026 09. Feb. - 13. Feb.		Vollwertessen	Vegetarisches Essen
Montag	Spaghetti ^{A,C} Bolognese vom Rind ^{A,C,G,L (02,20)} geriebener Gouda ^G Grüner Salat mit Joghurtdressing ^G		Nudelaufbau (Biogemüse: Tomaten, Zucchini und Feta) ^{A,C,G}  Grüner Salat Joghurtdressing ^G
	Dessert Obst gemischt		
Dienstag	 Seelachs in Dillsoße ^{A,D,G (01)} Salzkartoffeln Gurkensalat ^M		Semmelköße ^{A,C,G (03)} Kräuterrahmsoße ^{A,G} Gurkensalat ^M
	Dessert Muffins mit Schokolade		
Mittwoch	Weiße Bohnensuppe (Kartoffeln, Biogemüse: Sellerie, Karotten, Lauch) ^{A,C,G,L (02)}  Vollkornbrötchen ^{A2,C,G}		Gemüsecremesuppe (Biogemüse: Sellerie, Karotten, Lauch) ^{G,L} Vollkornbrötchen
	 Dessert Obst gemischt		
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes ^{A,G} Reis Kaisergemüse (Biogemüse : Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) ^{A,G}		 Rigatoni ^{A,C} Tomatensoße (Biogemüse: Tomate,Zwiebeln,Karotten,Sellerie, Lauch) geriebener Gouda ^G Karottensalat
	 Dessert Quarkcreme mit Pfirsich /Maracuja ^G		
Freitag	Lyonerpfanne (Kartoffeln, Geflügellyoner, Zwiebeln) ^{A,C,F,G,H,L,M,O} Kohlrabisalat (Bio) ^M		Schupfnudelpfanne (Biogemüse: Karotten, Sellerie, Lauch) ^{G,L}  Kohlrabisalat (Bio) ^M
	Dessert Eis		

ALLERGENE: A: Glutenhaltige Getreide, A2: Roggen - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, D: Fische, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, O: Schwefeldioxid/Sulfite
 Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 20: Mit Jodsalz