

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	Nudelauflauf (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	Semmelkößle ^{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