

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 08/2026
16. Feb. - 20. Feb.

Vollwertessen

Vegetarisches Essen

	Vollwertessen		Vegetarisches Essen
	Montag	Dienstag	
	<p>Schinkennudeln mit Brokkoli ^{A,C,G (02,03)}  geriebener Gouda ^G Grüner Salat mit Hausdressing ^M</p> <p> Dessert Obst gemischt</p>	<p>Bratkartoffeln Rühreier ^{C (02)} Grüner Salat mit Hausdressing ^M</p>	
	<p>Thunfisch in Tomatensoße ^D Reis Grüner Salat mit Hausdressing ^M</p> <p> Dessert Haselnusspudding ^G</p>	<p>Spinat Reis-Auflauf (Biogemüse Spinat, Feta ,Eier) ^{C,G} Grüner Salat mit Hausdressing ^M</p>	
	<p>Buchstabensuppe (Biogemüse: Karotten, Erbsen) ^L  Vollkornbrötchen ^{A2,C,G}</p> <p> Dessert Obst gemischt</p>	<p>Brokkolicremesuppe aus Biogemüse ^{A,G} Vollkornbrötchen</p>	
	<p>Putengeschnetzeltes ^{G,M} Spätzle ^{A,C,F,G,M} Erbsen- Karottengemüse (Bio) ^{A,G}</p> <p> Dessert Naturjoghurt mit Agavendicksaft ^G</p>	<p>Kichererbsenpfanne (Bio: Kichererbsen, Paprika, Tomaten)  Reis Karottensalat</p>	
	<p>Kürbis-Kartoffel-Gulasch (Kartoffel,Kürbis,Erbsen,Karotten) mit Senfcreme ^{A,G,M} Tomatensalat</p> <p> Dessert Eis ^{G (01)}</p>	<p>Linsengemüse ^{A,C,G,L (02)} Salzkartoffeln Tomatensalat</p>	

ALLERGENE: A: Glutenhaltige Getreide, A2: Roggen - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, D: Fische, F: Sojabohnen, G: Milch, L: Sellerie, M: Senf

Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel

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