VielFaltMenü

43. Woche 19.10. - 25.10.2026

	Montag Auswahl	Dienstag Auswahl	Mittwoch Auswahl	Donnerstag Auswahl	Freitag Auswahl
Vorspeise					
Menü A	Kartoffeltaler aus Kartoffelraspeln (V) Kräuterquark (V) (am) Kaisergemüse (VN) Gemischter Blattsalat (V) Balsamicodressing (V) (1,15,ae) Energie pro Portion: 1252 kJ, 300 kcal	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse (V) Sellerie, Porree & Möhren (V) (uw,aw,bc ,bm) Mehrkornbrötchen (V) (uw,aw,gb,go,gs,as) Energie pro Portion: 1288 kJ, 307 kcal	fruchtige Tomatensoße (V)(bc) Vollkorn-Röhrchen-Nudeln (V) BIO (uw,aw) Parmesan (V) (1,2,am) BIO Joghurt-Dip (V) (am) Gurke (VN) Energie pro Portion: 3681 kJ, 885 kcal	Frikadelle vom Rind (R) (uw,aw,ae) Vegetarische Bratensoße (V) Kaisergemüse (VN) Spätzle (V) (uw,aw,ae) Energie pro Portion: 2832 kJ, 672 kcal	MSC Kibbeling im Backteig (F)(uw,aw,af) Senfsoße (V) (am,bm) BIO Langkornreis (VN) Gurkensalat (VN) mit Essig und Öl (bm) Energie pro Portion: 1822 kJ, 437 kcal
Menü B	Gnocchi (V) (uw,aw) fruchtige Tomatensoße (V)(bc) Parmesan (V) (1,2,am) Karotten-Apfel-Salat (V) (2,3,5) Energie pro Portion: 2086 kJ, 495 kcal	Karotteneintopf mit Karotten, Sellerie, und Lauch (V) (1,bc) Mehrkornbrötchen (V) (uw,aw,gb,go,gs,as) Energie pro Portion: 1021 kJ, 244 kcal	Quinoa-Erbsen-Brätling (V)(uw,aw) fruchtige Tomatensoße (V)(bc) Möhren-Gemüse (VN) BIO Kartoffelpüree (V) (am) Energie pro Portion: 1521 kJ, 365 kcal	Vegane Bällchen (ay) Vegetarische Bratensoße (V) Kaisergemüse (VN) Langkornreis (V) Energie pro Portion: 1403 kJ, 334 kcal	Spinat-Frischkäse-Soße (V)(am) Farfalle (V) (uw,aw) Joghurtdressing (V) (am) Eisbergsalat (V) Energie pro Portion: 1716 kJ, 407 kcal
Dessert	Obst der Saison (V) Energie pro Portion: 202 kJ, 48 kcal	Schokopudding (V) (am) Energie pro Portion: 280 kJ, 66 kcal	Obst der Saison (V) Energie pro Portion: 202 kJ, 48 kcal	BIO- Joghurt mit Erdbeeren (V) (am) Energie pro Portion: 319 kJ, 75 kcal	Obst der Saison (V) Energie pro Portion: 202 kJ, 48 kcal

Wir wünschen guten Appetit!

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.
Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Änderung vorbehalten!

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer *, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Khorasan-Weizen*, ax - enthält Hybridstämme*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap - enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch*, an - enthält Schalenfrüchte*, sa - enthält Mandeln*, sh - enthält Haselnüsse*, sw - enthält Walnüsse*, sc - enthält Kaschunüsse*, sp - enthält Pecannüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sm - enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, bm - enthält Senf*, as - enthält Sesam*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*;

Deklarierungspflichtige Stoffe und Zutaten: 1 - mit Farbstoff, 2 - enthält Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 5 - mit Süßungsmittel(n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 12 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - koffeinhaltig, 15 - mit Nitritpökelsalz, 25 - mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 26 - enthält Süßholz, Z- aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt;

Verbraucherinformationen: S - Schwein*, R - Rind*, F - Fisch oder Meeresfrüchte, G - Geflügel*, X - andere Tierarten*, V - vegetarisch, VN - vegan, 23 - mit Knoblauch;
*und daraus gewonnene Erzeugnisse