VielFaltMenü

45. Woche 02.11. - 08.11.2026

	Montag	Auswahl	Dienstag	Auswahl	Mittwoch	Auswahl	Donnerstag	Auswahl	Freitag	Auswahl
Vorspeise										
Menü A	Backfischfilet aus Alaska-Seelachs (F) (uw,aw,ae,af) fruchtige Tomatensoße (V) (bc) BIO Vollkornspirelli (V) (uw,aw) Gurkensalat mit Schmand & Dill (V) (am) Energie pro Portion: 2543 kJ, 606 kcal		Linseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Lauch & Karotte (V) (bc) Mehrkornbrötchen (V) (uw,aw,gb,go,gs,as) Energie pro Portion: 1379 kJ, 329 kcal		Couscous-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Champignons, Paprika (VN) (uw,aw,bc) Falafelbällchen (VN) (uw,aw) Kräuterquark (V) (am) Energie pro Portion: 1282 kJ, 306 kcal		Hähnchenbrustfilet (G) Kräuterrahmsoße (V) (uw,aw,am) Pariser Karotten (V) BIO Langkornreis (VN) Energie pro Portion: 2292 kJ, 552 kcal		Rührei mit Schnittlauch (V) (ae,am) Blattspinat (V) BIO Salzkartoffeln (VN) Energie pro Portion: 1095 kJ, 263 kcal	
Menü B	fruchtige Tomatensoße (V) (bc) BIO Spirelli (V) (uw,aw) Parmesan (V) (1,2,am) Gemischter Blattsalat (V) Balsamicodressing (V) Energie pro Portion: 2068 kJ, 492 kcal		Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse & Muschelnudeln (V) (uw,aw,ae,bc) Wurzelgemüse aus Sellerie, Karotte & Steckrübe (V) (bc) Kaisergemüse (VN) Mehrkornbrötchen (V) (uw,aw,gb,go,gs,as) Energie pro Portion: 975 kJ, 233 kcal		Blumenkohl-Käse-Stern (V) (uw,aw,am) fruchtiger Currydip (V) BIO Salzkartoffeln (VN) Karottensalat (V) Energie pro Portion: 1392 kJ, 333 kcal		Paniertes Möhrenschnitzel (V) (uw,aw) fruchtige Tomatensoße (V) (bc) Brokkoligemüse (VN) Spätzle (V) (uw,aw,ae) Energie pro Portion: 3533 kJ, 842 kcal		Rahmsoße (V) (am) Semmelknödel (V) (uw,aw,ae,am) BIO Joghurt-Dip (V) (am) Gurke (VN) Energie pro Portion: 1569 kJ, 383 kcal	
Dessert	BIO- Joghurt mit Erdbeer (V) (am) Energie pro Portion: 319 kJ, 75 kcal		Obst (V) der Saison Energie pro Portion: 202 kJ, 48 kcal		Obst (V) der Saison Energie pro Portion: 202 kJ, 48 kcal		Schokopudding (V) (am) Energie pro Portion: 280 kJ, 66 kcal		Obst (V) der Saison 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