VielFaltMenü

46. Woche 09.11. - 15.11.2026

	Montag Auswahl	Dienstag Auswahl	Mittwoch Auswahl	Donnerstag Auswahl	Freitag Auswahl
Vorspeise					
Menü A	Geflügelsoße (G) Kaisergemüse (VN) Bulgur (VN) (uw,aw,bc) Hähnchenbruststreifen (G) Energie pro Portion: 1432 kJ, 340 kcal	Karotten, Sellerie und Brokkoli in Gemüsecurry mit roten Linsen (V)(bc) BIO Langkornreis (VN) Röstzwiebeln (V) (uw,aw) Energie pro Portion: 1522 kJ, 365 kcal	MSC Jumbo Fischstäbchen, paniert Fischstäbchen vom Seelachs (F) (uw,aw,af) Spinatgemüse (V) Petersilienkartoffeln (V) BIO Joghurt-Dip (V) (am) Energie pro Portion: 1293 kJ, 322 kcal	Gemüse-Köttbullar (V) (ae) fruchtige Tomatensoße (V)(bc) Kartoffelpüree (V) (am) Karottensalat (V) Energie pro Portion: 1231 kJ, 294 kcal	Steckrübeneintopf mit Kartoffeln & Karotten (V) (am,bc) Mehrkornbrötchen (V) (uw,aw,nr,go,as) Energie pro Portion: 896 kJ, 214 kcal
Menü B	fruchtige Tomatensoße (V)(bc) Kaisergemüse (VN) BIO Langkornreis (VN) Energie pro Portion: 1097 kJ, 264 kcal	Käse-Kräuter-Soße (V)(am) BIO Spirelli (V) (uw,aw) Joghurtdressing (V) (am) Eisbergsalat (V) Energie pro Portion: 1778 kJ, 422 kcal	Veggie Schnitzel (V) (uw,aw) fruchtige Tomatensoße (V)(bc) Möhren-Gemüse (VN) BIO Vollkornspirelli (V) (uw,aw) Energie pro Portion: 2451 kJ, 587 kcal	Geflügel-Köttbullar (G) (uw,aw,ae) fruchtige Tomatensoße (V)(bc) Erbsengemüse (V) BIO Langkornreis (VN) Energie pro Portion: 2296 kJ, 552 kcal	Flädle (V) (uw,aw,ae,am) Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse (V) Vollkornbrötchen (V)(uw,aw,nr,gb,go,gs,as) BIO Joghurt-Dip (V) (am) Kohlrabi (VN) Energie pro Portion: 839 kJ, 212 kcal
Dessert	Obst (V) der Saison Energie pro Portion: 202 kJ, 48 kcal	Fruchtjoghurt Pfirsich- Maracuja (V) (am) Energie pro Portion: 243 kJ, 58 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