VielFaltMenü

47. Woche 16.11. - 22.11.2026

	Montag	Auswahl	Dienstag	Auswahl	Mittwoch	Auswahl	Donnerstag	Auswahl	Freitag	Auswahl
Vorspeise										
Menü A	Linsenbolognese mit Wurzelgemüse (V) (am,bc) Vollkorn-Röhrchen-Nudeln (V) (uw,aw) Parmesan (V) (1,2,am) Karottensalat (V) Energie pro Portion: 4147 kJ, 984 kcal		MSC Kibbeling im Backteig Backfischfilet aus Alaska-Seelachs (F) (uw,aw,ae,af, am) Joghurt-Remoulade (V)(1,am,bm) Kaisergemüse (VN) BIO Langkornreis (VN) Energie pro Portion: 2269 kJ, 546 kcal		Backerbsen (V) (uw,aw,ae,am) Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse & Muschelnudeln (V) (uw,aw,ae,bc) Kaisergemüse (VN) Mini-Schusterjunge (V) (uw,aw,gb,go,gs,as) Energie pro Portion: 928 kJ, 221 kcal		Hühnerfrikassee mit Möhren & Erbsen (G) (am,bc) BIO Langkornreis (VN) Energie pro Portion: 1307 kJ, 314 kcal		Knusprige Chicken Nuggets (G) (uw,aw ,3,bc) Geflügelsoße (G) Brokkoligemüse (VN) BIO Langkornreis (VN) Energie pro Portion: 2131 kJ, 513 kcal	
Menü B	Hirse-Käse-Taler (V) (uw,aw,ae,am) Kräuterquark (V) (am) BIO Kartoffelpüree (V) (am) BIO Joghurt-Dip (V) (am) Karottensticks (V) Energie pro Portion: 1606 kJ, 395 kcal		Gemüsemix (V) Falafelbällchen (VN) (uw,aw) Couscous (V) (uw,aw) Joghurt-Dip (V) (am) Energie pro Portion: 1549 kJ, 380 kcal		Kartoffelsuppe (V) (am) Mini-Schusterjunge (V)(uw,aw,gb,go,gs,as) Vegetarische Würstchen (V) (uw,aw,ae,ay,bc,bm) Energie pro Portion: 1410 kJ, 338 kcal		Tortellini (V) (uw,aw,am) Sahnesoße mit Petersilie (V)(am) Gemischter Blattsalat (V) Frenchdressing (V) (ae) Energie pro Portion: 2426 kJ, 576 kcal		Gemüse Nuggets (V) (uw,aw,gb,am) fruchtige Tomatensoße (V)(bc) Kaisergemüse (VN) BIO Vollkornspirelli (V) (uw,aw) Energie pro Portion: 4455 kJ, 1075 kcal	
Dessert	Obst (V) der Saison Energie pro Portion: 202 kJ, 48 kcal		Vanillapudding (V) (am) Energie pro Portion: 270 kJ, 64 kcal		Obst (V) der Saison Energie pro Portion: 202 kJ, 48 kcal		Obst (V) der Saison Energie pro Portion: 202 kJ, 48 kcal		BIO- Joghurt mit Erdbeer (V) (am) Energie pro Portion: 319 kJ, 75 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