

Back Käse hat seinen Namen aufgrund der Art, wie er hergestellt wird. Er wird im Ofen zubereitet und ist dann im Kern geschmolzen. Er wird meistens aus Kuhmilch hergestellt.

 <p>Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>		<h2 style="text-align: center;">Bitte Schulnamen eintragen</h2>						 <p>Geflügelfleisch</p>		 <p>IN VIA ESSEN FÜR KINDER</p>		
								 <p>Rindfleisch</p>	 <p>vegetarisch</p>	 <p>Fisch</p>		
3. KW	12.01.2026	Anzahl	13.01.2026	Anzahl	14.01.2026	Anzahl	15.01.2026	Anzahl	16.01.2026	Anzahl		
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag			
Menü I	Rinder-Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Käse überbacken		Minestrone (Kartoffeln, Möhren, Tomaten, Erbsen, Sellerie)		Back Käse (Camembert)		mediterraner Nudel-Gemüseauflauf (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika)		Meeres Figuren (Seelachs)			
	Sternchen Nudeln				Tomatendip				Zitrone-Kräuter Mayonnaise			
	Vollkorn Farfalle		Fladenbrot		Graubrot		Blattsalat		Kartoffelecken			
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Graubrot		Blattsalat				Blattsalat			
Menü II vegetarisch	Gemüse Köttbullar (Erbsen, Mais, Möhre)		vegetarische Klopse (Karotten, Erbsen, Mais)		bunte Gnocchi (Kartoffel, Spinat, Rote Beete)		Kartoffelpüree		Gemüse Bagel (Blumenkohl, Erbsen, Karotten)			
	Tomatensauce		helle Kapernsauce				vegetarische Rahmsauce		Sauerrahm-Dip			
	Vollkorn Farfalle		Salzkartoffeln		Tomatenrahmsauce		Erbsen-Möhrengemüse		Kartoffelecken			
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat				Blattsalat			
Menü III			Rigatoni		BIO Fusilli		Penne		Farfalle			
			helle Paprikasauce		helle Erbsensauce		Käsesauce		rote Pestosauce (getr.Tomate)			
			geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse			
			Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat			
Dessert	 Obst/Gemüesticks		 Obst/Gemüesticks		 Obst/Gemüesticks		 Nuss-Nougat Pudding		 Obst/Gemüesticks			
Salatsauce Auswahl					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing			
					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing			
					Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing			
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei			
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei			
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei			
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei			
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei			

Gerstenbratlinge sind eine tolle vegetarische Alternative zu Fleisch. Gerste ist ein Korn, das in vielen Ländern angebaut wird und hat viele Ballaststoffe. Diese halten den Bauch gesund.

		Bitte Schulnamen eintragen									
4. KW		19.01.2026	Anzahl	20.01.2026	Anzahl	21.01.2026	Anzahl	22.01.2026	Anzahl	23.01.2026	Anzahl
Menü I		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
		Hähnchen Schnitzel		BIO Kartoffelcremesuppe		Käsespätzle		Bratkartoffeln		Wildlachsragout	
		Ketchupsauce						Rahmsauce (vegetarisch)		in mediterraner Gemüsesauce (Zucchini, Aubergine, Paprika)	
		Kartoffelgratin		Roggen-Vollkornbrot		Blattsalat		Blumenkohl in Rahm		BIO Kartoffeln	
Menü II vegetarisch		Leipziger Allerlei (Karotte, Erbsen, Spargel)								Blattsalat	
		vegetarischer Bratling gefüllt mit Tomate & Mozzarella (Milcheiweiß)		Gersten Bratling (Gerste, Grünkohl, Zwiebel)		vegetarische Bockwurst		Kartoffel-Möhrenauflauf		gekochte Eier	
		Kartoffelgratin		gelber Curry Dip						helle Dillsauce	
		Leipziger Allerlei (Karotte, Erbsen, Spargel)		Vollkorneis		Senf		Blattsalat		BIO Kartoffeln	
Menü III		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Grünkohl "Bürgerlich"						Blattsalat	
		Spaghetti		Vollkorn Fusilli				feine Bandnudeln		bunte Farfalle	
		Champignonrahmsauce		helle Schnittlauchsauce				Linsenbolognese		Kräutersauce	
		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse				geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
Dessert		Radieschen-Apfel-Salat (Öl&Essig)		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)				Blattsalat		Blattsalat	
		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Keksbrei		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl						Americanressing		Americanressing		Americanressing	
						Italiandressing		Italiandressing		Italiandressing	
						Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing	
Sonderkost		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	
		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



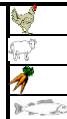
Blumenkohl gehört zur Familie der Kreuzblüter, dazu gehören z.B. auch Brokkoli, Kohl und Rüben. Es gibt ihn auch in verschiedenen Farben wie lila, grün und orange.

		Bitte Schulnamen eintragen					Geflügelfleisch	Rindfleisch	vegetarisch	Fisch	IN VIA ESSEN FÜR KINDER	BIO nach DG-E-Verordnung DE-OKO-006
5. KW	26.01.2026	Anzahl	27.01.2026	Anzahl	28.01.2026	Anzahl	29.01.2026	Anzahl	30.01.2026	Anzahl		
Menü I	Putengulasch (Paprika, Zwiebeln)		Linseneintopf (Sellerie, Karotte, Lauch, Kartoffel)		BIO Langkorneis		Kichererbsenbällchen		gebratenes Seelachsfilet			
	Vollkornnuedeln		Fladenbrot		helle Basilikumsauce		Minz-Dip		helle Gemüsesauce			
	weißer Riesenbohnensalat (Öl&Essig)		Graubrot		Fingermöhrengemüse		Ebly-Zartweizen		Kartoffelpüree			
							Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat			
Menü II vegetarisch	Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce		Kartoffel-Spinatauflauf mit Tomaten		Tortelliniauflauf mit Erbsen und Käse überbacken		gebackene Kartoffeln in Schale		Blumenkohl-Käsebratling			
	Vollkornnuedeln		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Tomaten-Dip		Kartoffelpüree			
							Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat			
Menü III	Vollkorn Penne		Ravioli (Käse)		BIO Spaghetti		Maccaroni		Farfalle			
	mediterrane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)		Broccolisauce		helle Schnittlauchsauce		Tomatenrahmsauce		helle Gemüsesauce			
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse			
	weißer Riesenbohnensalat (Öl&Essig)		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat			
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Schokoladenpudding		Obst/Gemüesticks			
Salatsauce Auswahl					Americandressing				Americandressing			
					Frenchdressing				Frenchdressing			
					Joghurtdressing				Joghurtdressing			
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei			
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei			
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei			
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei			
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei			

Pestosauce ist eine italienische Sauce, sie wird ursprünglich aus frischem Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl hergestellt. Mit getrockneten Tomaten schmeckt sie auch sehr gut.

 <p>Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>		<h2>Bitte Schulnamen eintragen</h2>						 Geflügelfleisch	 Rindfleisch	 vegetarisch	 Fisch	 IN VIA ESSEN FÜR KINDER	 BIO nach EG-Öko-Verordnung DE-ÖKO-006
6. KW	02.02.2026	Anzahl	03.02.2026	Anzahl	04.02.2026	Anzahl	05.02.2026	Anzahl	06.02.2026	Anzahl			
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag				
Menü I	Hähnchen Gyros		roter Kichererbseintopf (Tomate, Karotten, Blumenkohl, Erbsen)		BIO Kartoffelklöße		Kartoffel-Kohlrabiauflauf mit Käse überbacken		Fischfrikadelle				
	Tzatziki				Bratensauce (vegetarisch)				Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise				
	Vollkornreis				Apfelrotkohl				Vollkornreis				
	Krautsalat (Öl&Essig)				Graubrot				Sahne-Gurkensalat				
Menü II vegetarisch	vegetarisches Gyros (Soja)		Bohnengulasch (Kidneybohnen, grüne Bohnen, weiße Riesenbohnen)		Gemüse Köttbullar (Erbsen, Möhren, Mais)		Grießbrei		Rigatoni al Forno (Erbsen, Tomaten) mit Mozzarella überbacken				
	Tzatziki				veget. Preiselbeerrahmsauce				Sahne-Gurkensalat				
	Vollkornreis				Penne								
	Krautsalat (Öl&Essig)				Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)								
Menü III	Vollkorn Fusilli		Farfalle		grüne Bandnuedeln		Tortellini Tricolore (Ricotta-Spinat)		Penne				
	Käsesauce		helle Broccoli-Tomatensauce		rote Pestosauce		Tomatensauce		Basilikumsauce				
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse				
	Krautsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Sahne-Gurkensalat				
Dessert	Obst/Gemüsesticks		Knusperjoghurt		Obst/Gemüsesticks		Obst/Gemüsesticks		Obst/Gemüsesticks				
Salatsauce Auswahl					Americanressing		Americanressing						
					Frenchdressing		Frenchdressing						
					Italiandressing		Italiandressing						
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei				
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei				
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei				
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei				
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei				

Wachsbrechbohnen enthalten viele wichtige Vitamine: Vitamin C, das wichtig für dein Immunsystem ist, Vitamin K, das wichtig für starke Knochen ist und Vitamin B, das wichtig für starke Nerven ist.

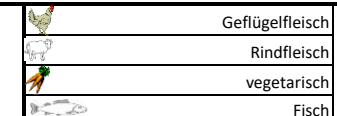
 <p>Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>		<h2 style="text-align: center;">Bitte Schulnamen eintragen</h2>						 <p>Geflügelfleisch</p>		 <p>Rindfleisch</p>		 <p>vegetarisch</p>		 <p>Fisch</p>	
								 <p>IN VIA ESSEN FÜR KINDER BIO nach EG-Bio-Vorschrift DE-ÖKO-006</p>							
7. KW	09.02.2026	Anzahl	10.02.2026	Anzahl	11.02.2026	Anzahl	12.02.2026	Anzahl	13.02.2026	Anzahl					
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Weiberfastnacht		Freitag						
Menü I	Hähnchenstreifen in heller Champignonrahmsauce		Erbseeneintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie)		Kartoffelgratin		Broccoli-Vollkornnudel-Auflauf		gebratenes Wildlachsfilet						
	Reis		Fladenbrot		vegetarische Thymiansauce		Blattsalat		Senf-Dillsauce						
	Wachsbrechbohnensalat (Öl&Essig)		Graubrot		Blumenkohlgemüse		Blattsalat		Salzkartoffeln						
	vegetarisches Geschnetzeltes in heller Champignonrahmsauce (Quorn / Mycoprotein)		BIO Spinatknödel		Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)		Broccoli-Nussecke		Polenta-Spinat-Tasche						
Menü II vegetarisch	Reis		Käsesauce		Kräutersauce		helle Kräutersauce		Tomatensauce						
	Wachsbrechbohnensalat (Öl&Essig)		Coleslawsalat		Blattsalat		Vollkornreis		Salzkartoffeln						
	Penne		Tortellini (Käse)		feine Bandnudeln		Blattsalat		Blattsalat						
Menü III	Tomatenrahmsauce		Spinatsauce		helle Paprikasauce		helle Kräutersauce		Tomatensauce						
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse						
	Wachsbrechbohnensalat (Öl&Essig)		Coleslawsalat		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat						
	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Berliner		Obst/Gemüesticks						
Salatsauce Auswahl					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing						
					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing						
					Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing						
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei						
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei						
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei						
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei						
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei						

Die Süßkartoffel ist nicht mit der Kartoffel verwandt, sie ist ein Wurzelgemüse. Süßkartoffeln sind gesund für das Immunsystem, die Augen und die Haut.



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bitte Schulnamen eintragen



8. KW	16.02.2026 Montag	Anzahl	17.02.2026	Anzahl	18.02.2026	Anzahl	19.02.2026	Anzahl	20.02.2026	Anzahl
			Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I			Möhren-Süßkartoffelcremesuppe		gebratene Spätzle		gebratene Reispfanne (Paprika, Sojasprossen, Weißkohl, Ei)		Fischstäbchen (Seelachs)	
			Roggen-Vollkornbrot		helle Paprikasauce		fruchtige Currysauce		Remouladensauce	
			gebackene Kartoffeltaschen (Tomaten-Mozzarella)		Kartoffel-Zucchiniauflauf mit Käse überbacken		Pfannkuchen (Natur)		Kartoffelpüree	
			Paprikadip		Blattsalat		Vanillesauce		Rahmspinat	
			Gurkensalat (Öl&Essig)				Pfirsichkompost			
Menü II vegetarisch			Maccaroni		grüne Bandnuedeln		Farfalle		BIO Fusilli	
			Kräutersauce		helle Erbsen-Putenschinkensauce		Linsenragout		Pestosauce	
			geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
			Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Vanillequark		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks			
Salatsauce Auswahl			Americandressing		Americandressing		Americandressing		Americandressing	
			Italiandressing		Italiandressing		Italiandressing		Italiandressing	
			Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing	
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	

Rosenmontag

