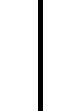
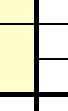


Der Rotbarsch ist ein Speisefisch. Fisch ist eine gute Wahl in der Ernährung, da er reich an hochwertigem Eiweiß ist, welches gut für das Wachstum und die Entwicklung ist.

 <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>			Bitte Schulnamen eintragen				 <p>Geflügelfleisch</p>	 <p>Rindfleisch</p>	 <p>vegetarisch</p>	 <p>Fisch</p>	 <p>IN VIA ESSEN FÜR KINDER</p>	 <p>BIO nach EG-Bio-Verordnung DE-ÖKO-006</p>
9. KW	23.02.2026	Anzahl	24.02.2026	Anzahl	25.02.2026	Anzahl	26.02.2026	Anzahl	27.02.2026	Anzahl		
Menü I	23.02.2026 Montag		24.02.2026 Dienstag		25.02.2026 Mittwoch		26.02.2026 Donnerstag		27.02.2026 Freitag			
	Hackfleisch- Vollkornnudelauflauf (Rind, Tomate, Zucchini, Aubergine)		weißer Bohneneintopf (Möhren, Sellerie, Lauch)		Kartoffel Kroketten		Tomaten-Reis-Auflauf (Tomate, Erbsen, Mais) mit Mozzarella überbacken		gebratenes Rotbarschfilet 			
	Krautsalat (Öl&Essig)		Fladenbrot		Sauerrahmdip		Tomatensauce		BIO Schnittlauchdip			
			Graubrot		Rote- Bete- Salat		Blattsalat		Salzkartoffeln			
Menü II vegetarisch	vegetarischer Vollkornnudelauflauf (Soja, Tomate, Zucchini, Aubergine)		Semmelknödel		vegetarisches Steak (Milch, Ei, Weizen)		gefüllte Gnocchi mit Kräuterpesto		Gemüse "Donut" (Dinkel, Erbsen, Broccoli)			
	Krautsalat (Öl&Essig)		Käsesauce		Kräutersauce		Tomatensauce		BIO Schnittlauchdip			
			Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Salzkartoffeln			
									Blattsalat			
Menü III			Penne		Rigatoni				Tortellini (Käsefüllung)			
			Käsesauce		helle Erbsensauce				helle Schnittlauchsauce			
			geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse				geriebener Hartkäse			
			Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat				Blattsalat			
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Vanillepudding		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			

Sauerkraut enthält viele sogenannte probiotische Bakterien. Diese sind gut für den Darm und das Immunsystem. Sie halten uns fit und die Verdauung auf trap :)!

			Bitte Schulnamen eintragen												
10. KW	02.03.2026		Anzahl	03.03.2026		Anzahl	04.03.2026		Anzahl	05.03.2026		Anzahl	06.03.2026		Anzahl
	Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
Menü I		Rindergulasch mit Paprikastreifen		Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Lauch		vegane Nürnberger (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen)		Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuterfüllung		gebratenes Wildlachsfilet					
		Vollkorn Penne		Fladenbrot		vegetarische Bratensauce				Dill-Senfsauce					
		Maissalat (Öl&Essig)		Graubrot		Kartoffelpüree				Tomatendip			BIO Kartoffeln		
Menü II vegetarisch		Bohnengulasch (weiße Riesenbohnen, Kidneybohnen, Brechbohnen)		Romanesco Nudelauflauf in heller Sauce		warmer Grießbrei		vegetarische Frikadelle (Weizen)		kleine Kartoffeln mit Schale					
		Vollkorn Penne				heißer Kirschen				Kräuterdip			Gurken-Dip		
		Maissalat (Öl&Essig)		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Zimt & Zucker				BIO Reis			Blattsalat		
Menü III				Fusilli		feine Bandnudeln		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Tomaten)		bunte Farfalle					
				helle Zucchinisauce		helle Pestosauce				Tomatensauce			helle Paprikasauce		
				geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse				geriebener Hartkäse			geriebener Hartkäse		
				Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat				Blattsalat			Blattsalat		
Dessert		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Toffeepudding		Obst/Gemüesticks					
Salatsauce Auswahl						Frenchdressing				Frenchdressing			Frenchdressing		
						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		

Tel:0221/670293-52

E-Mail:info@inviaessenfuerkinder.de



Quinoa hat einen milden, nussigen Geschmack. Man kann ihn sowohl als Beilage wie Kartoffeln essen, in Salaten oder als Frühstücksbrei zubereiten.



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



Geflügelfleisch



Rindfleisch



vegetarisch

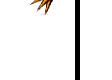
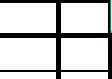
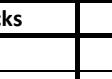


Fisch



11. KW	09.03.2026	Anzahl	10.03.2026	Anzahl	11.03.2026	Anzahl	12.03.2026	Anzahl	13.03.2026	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Quinoa-Erbsen Bratling		Kartoffelcremesuppe (Lauch, Möhren, Sellerie)		Rinder Cevapcici		Erbseneintopf (Sellerie, Möhre, Lauch)		Tintenfisch Ringe	
	helle Kräutersauce		Weißbrotwürfel		Tzaziki				Zitronen-Knoblauch Mayonnaise	
	Curryreis		Fladenbrot		Djuvecreis				Kartoffeln	
	weißer Riesenbohnensalat (Öl&Essig)		Graubrot		Krautsalat (Öl&Essig)		Roggen-Vollkornbrot		Blattsalat	
	Bratkartoffeln		Kartoffel-Blumenkohlauflauf		Linsenbällchen		Nudelsalat (Eier, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise)		Gnocchi-Spinatauflauf mit Tomatenwürfel	
	vegetarische Thymiansauce				Sauerrahmdip				Blattsalat	
Menü II vegetarisch	Wirsing in Rahm				Djuvecreis		vegetarische Bockwurst (Eiweiß)			
			Möhrensalat (Öl&Essig)		Krautsalat (Öl&Essig)		Ciabatta Brot			
	grüne Bandnudeln		Ravioli (Käsefüllung)		BIO Spaghetti		Girandole Nudeln		Orecchiette	
	Champignonrahmsauce						mediterrane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)			
	geriebener Hartkäse						geriebener Hartkäse		helle Broccolisauce	
Menü III	weißer Riesenbohnensalat (Öl&Essig)		Tomaten-Paprikasauce		gelbe Zucchinisauce		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
			geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		Blattsalat		Blattsalat	
	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Mandarinquark		BIO Banane	
							Americandressing		Americandressing	
							Frenchdressing		Frenchdressing	
Salatsauce Auswahl							Italiandressing		Italiandressing	
	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
Sonderkost	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	

Der Begriff "Frikassee" stammt ursprünglich aus dem Französischen. Es ist eine Zubereitungsart, bei der Fleisch in Stücke geschnitten, angebraten und dann in Sauce geschmort wird.

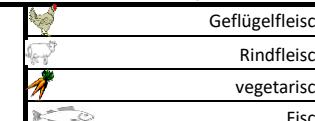
			Bitte Schulnamen eintragen												
12. KW	16.03.2026		Anzahl	17.03.2026		Anzahl	18.03.2026		Anzahl	19.03.2026		Anzahl	20.03.2026		Anzahl
	Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
Menü I		Hühnerfrikassee (ErbSEN, Möhren)		Schnibbelbohneneintopf (Lauch, Möhren, Sellerie)		Käseschnitzel (Milcheiweis)		Couscous-Gemüse-Pfanne (Kichererbsen, Karotten, Blumenkohl)		Wildlachsragout (Broccoli)					
		Vollkornreis		Fladenbrot		Tomatensauce							Reis		
		Maissalat (Öl&Essig)		Graubrot		Blattsalat							Gurkensalat (Öl&Essig)		
		vegetarisches Frikassee (Mykoprotein, Erbsen, Möhren)		Pfannkuchen "natur"		Reisnudelpfanne mit Hirtenkäse (grüne Bohnen, Paprika, Möhren)				Kartoffelrösti			Vollkornnudel-Broccoli-Auflauf in heller Sauce		
Menü II vegetarisch		Vollkornreis		Kirschkompost		Tomatensauce				Apfelmus			Gurkensalat (Öl&Essig)		
		Maissalat (Öl&Essig)		Zimt & Zucker		Blattsalat				Bohnengemüse					
		Vollkorn Fusilli		Penne		Farfalle		Tortellini Tricolore (Ricotta-Spinat)		BIO Spaghetti					
Menü III		helle Paprikasauce		Tomatensauce		helle Pestosauce (Basilikum)				Kräutersauce			helle Broccolisauce		
		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse				geriebener Hartkäse			geriebener Hartkäse		
		Maissalat (Öl&Essig)		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Blattsalat				Blattsalat			Gurkensalat (Öl&Essig)		
Dessert		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Heidelbeerjoghurt		Obst/Gemüesticks					
Salatsauce Auswahl						Balsamicodressing				Balsamicodressing					
						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		

Currygewürz ist eine spezielle Mischung aus verschiedenen Gewürzen. Oft enthalten sind z.B Kurkuma, Kümmel, Ingwer und Koriander.



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 Menulinie zertifiziert.

Bitte Schulnamen eintragen



13. KW	23.03.2026	Anzahl	24.03.2026	Anzahl	25.03.2026	Anzahl	26.03.2026	Anzahl	27.03.2026	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	gefüllte Paprikaschote (Hartweizengrieß, Zwiebeln, Lauch)		rote Linsensuppe (Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln)		gebratene Hähnchenbrust		Edamame Bratling (pikant)		Fischstäbchen (Seelachs)	
	BIO Tomatensauce				Rahmsauce		Curry Dip		Remouladensauce	
	Vollkorn Farfalle		Fladenbrot		Kartoffelecken		Ebly (Zartweizen)		Salzkartoffeln	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Graubrot		Blattsalat		Blattsalat		Rahmspinat	
Menü II vegetarisch	Kartoffelpuffer		gebratene Kartoffeln		vegetarisches Steak (Milcheiweiß)		Gnocchi-Spinatauflauf mit Tomaten		Eieromelette	
	BIO Tomatensauce		helle Paprikasauce		vegetarische Rahmsauce				Salzkartoffeln	
	Vollkornreis		Fingermöhrengemüse		Kartoffelecken		Blattsalat		Rahmspinat	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)				Blattsalat					
Menü III	Vollkorn Penne		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Karotten)		feine Bandnudeln		BIO Fusilli			
	Tomatenrahmsauce		helle Paprikasauce		helle Lachssauce		helle Basilikumsauce			
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse			
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat			
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Erdbeerquark		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl					Americandressing		Americandressing			
					Italiandressing		Italiandressing			
					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	

Tel:0221/670293-52

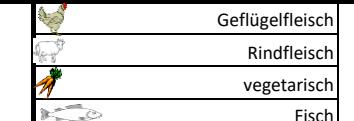
E-Mail:info@inviaessenfuerkinder.de

Hering ist ein Fisch und bekannt für seinen silbernen Körper. Er wird oft sauer eingelegt oder geräuchert. Dies gibt ihm seinen besonderen Geschmack.



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



14. KW	30.03.2026	Anzahl	31.03.2026	Anzahl	01.04.2026	Anzahl	02.04.2026	Anzahl	03.04.2026	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Hähnchen- geschnetzeltes in heller Champignonsauce		Karotten- Pastinakencremesuppe		Gemüseschnitzel (Broccoli, Blumenkohl, Karotten)		Hering "Hausfrauen Art" (Gewürzgurke, Zwiebel, Apfel)			
	Vollkornreis		Fladenbrot		Petersiliensauce		kleine Kartoffeln in Schale			
	Wachsbrechbohnensalat (Öl&Essig)		Graubrot		Kartoffelpüree		Blattsalat			
	vegetarisches Geschnetzeltes (Mycoprotein) in heller Champignonsauce		Gemüseklopse		Blattsalat		Blattsalat			
Menü II vegetarisch	Vollkornreis		Kapernsauce		Erbsenreis (Risi-Bisi)		gebratene Reispfanne (Paprika, Möhre, Lauch)			
	Wachsbrechbohnensalat (Öl&Essig)		BIO Kartoffeln		vegetarische Rahmsauce					
	Vollkornreis		Rettichsalat mit Petersilie (Öl&Essig)		Kohlrabigemüse (natur)		Erdnussauce			
	Wachsbrechbohnensalat (Öl&Essig)									
Menü III	Vollkorn Boccolini		Maccaroni		Orecchiette		bunte Farfalle			
	Tomatensauce		Käsesauce		helle Broccolisauce		Bärlauchsauce			
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse			
	Wachsbrechbohnensalat (Öl&Essig)		Rettichsalat mit Petersilie (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat			
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		BIO Milchreis			
Salatsauce Auswahl					Americandressing		Americandressing			
					Balsamicodressing		Balsamicodressing			
					Joghurtdressing		Joghurtdressing			
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei			
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei			
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei			
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei			
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei			

Karfreitag