



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 den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch









































Sonderkosten <u>bitte hier eintragen!</u>	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
Salatsauce <u>Auswahl</u>				Joghurtdressing	Americandressing
				Frenchdressing	Italiandressing
				Balsamicodressing	Joghurtdressing
45. KW	06.11.2023 Montag	07.11.2023 Dienstag	08.11.2023 Mittwoch	09.11.2023 Donnerstag	10.11.2023 Freitag
<u>Menü I</u>	Hähnchenstreifen in heller Paprikasauce	rote Linsensuppe (püriert)	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Erbsen, Broccoli)	Käsemaccaroni	gebratenes Wildlachfilet
	Kräutersauce	Fladenbrot	Salzkartoffeln	Blattsalat	helle Dillsauce
	Vollkornnudeln	Graubrot	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Wild-Langkornreis
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)				Blattsalat
<u>Menü II Vegetarisch</u>	vegetarisches Ragout (Eiweiß) in heller Paprikasauce	Gnocchipfanne (Romanesco, Erbsen, Blumenkohl)	Kartoffelrösti Taler	mini Pfannekuchen (Natur)	Kartoffel-Kohlrabiauflauf
	Vollkornnudeln	Tomatensauce	Champignonrahmsauce	Vanillesauce	Blattsalat
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Schwarzwurzelgemüse	Zimt & Zucker	
<u>Pasta Bar</u>	Vollkorn Fusilli	Penne	Spaghetti	Tortellini (Käsefüllung)	Bio Fusilli
	helle Petersiliensauce	Tomatenrahmsauce	vegetarische Bolognese (Soja)	Spinat-Käsesauce	helle Kräutersauce
	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)	Krautsalat (Öl&Essig)	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Blattsalat
<u>Dessert</u>	Obst/Gemüsesticks	Himbeer-Vanillepudding	Obst/Gemüsesticks	Obst/Gemüsesticks	Obst/Gemüsesticks






































Schwarzwurzeln auch Winterspargel genannt, enthält viel Calcium und auch Eisen. Calcium ist gut für die Stärke der Knochen und Eisen hilft dem Körper viel Blut zu bilden. So hat man viel Energie und kann sich gut konzentrieren. Er schmeckt nussig.



 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 den Schulnamen eintragen				Geflügelfleisch Rindfleisch Vegetarisch Fisch		  ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006		
Sonderkosten <u>bitte hier eintragen!</u>	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	
Salatsauce <u>Auswahl</u>					Joghurdressing				Americandressing	
					Frenchdressing				Italiandressing	
					Balsamicodressing				Joghurdressing	
46. KW	13.11.2023 Montag	Anzahl Komponente nre	14.11.2023 Dienstag	Anzahl Komponente nre	15.11.2023 Mittwoch	Anzahl Komponente nre	16.11.2023 Donnerstag	Anzahl Komponente nre	17.11.2023 Freitag	Anzahl Komponente nre
Menü I	 Rinder Bifteki (Tomate, Käse) 		 Kürbiscremesuppe 		Valess Käseschnitzel (gefüllt mit Gouda Käse) 		gebratene Kartoffeln 		 Heringsstipp 	
	Paprika-Tomatensauce				Tomaten-Basilikumsauce		Rahmsauce (vegetarisch)		weiße Sauce (Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke)	
	Reis		Fladenbrot		Reisnudeln		Wirsinggemüse in Rahm		Bio Kartoffeln	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Roggen-Vollkornbrot		Blattsalat				Blattsalat	
Menü II Vegetarisch	 Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) 		 Käsespätzle 		 Gemüse-Cordon bleu (Erbsen, Möhren, Mais) 		 Broccoli-Vollkornnudelaufauf 		 gekochte Eier 	
	Paprika-Tomatensauce				Tomaten-Basilikumsauce				Senfsauce	
	Reis		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Reisnudeln		Rettichsalat (Öl&Essig)		Bio Kartoffeln	
	Krautsalat (Öl&Essig)				Blattsalat				Blattsalat	
Pasta Bar	 feine Bandnudeln 		 Maccaroni 		 Ravioli (Spinat, Zucchini, Tomate) 		 Vollkorn Spaghtti 		 bunte Farfalle 	
	helle Zucchinisauce		helle Erbsensauce		Tomaten-Basilikumsauce		Linsenbolognese		Kräutersauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Rettichsalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Dessert	 Obst/Gemüesticks		 Obst/Gemüesticks		 Obst/Gemüesticks		 Vanillequark		 Obst/Gemüesticks	


 Der Rettich stammt aus Asien. Er sieht aus wie eine Möhre nur größer und weiß. Er schmeckt sehr würzig durch die vielen Senföle, die er enthält. Diese machen den Rettich auch sehr gesundheitsfördernd.
 

 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 den Schulnamen eintragen				Geflügelfleisch Rindfleisch Vegetarisch Fisch		  ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006		
Sonderkosten <u>bitte hier eintragen!</u>	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			
Salatsauce Auswahl					Joghurt dressing		Americandressing			
					Frenchdressing		Italiandressing			
					Balsamicodressing		Joghurt dressing			
47. KW	20.11.2023		21.11.2023		22.11.2023		23.11.2023		24.11.2023	
	Montag	Anzahl Komponente nre	Dienstag	Anzahl Komponente nre	Mittwoch	Anzahl Komponente nre	Donnerstag	Anzahl Komponente nre	Freitag	Anzahl Komponente nre
Menü I	 Rindergulasch  (Paprika, Zwiebeln)		 fruchtige Tomatensuppe  (Tomaten, Lauch, Möhren, Sellerie)		Salzkartoffeln 		 Kichererbsenbällchen 		 Backfischfilet  (Seelachs)	
	Vollkornnudeln		Fladenbrot		Schnittlauch-Dip 		Minz-Dip		Zitronenmayonaise	
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		Graubrot		Fingermöhrengemüse 		Ebly-Zartweizen		Kartoffel-Kürbispüree	
Menü II Vegetarisch	Gemüseragout  (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce		 Kartoffel-Spinatauflauf 		 vegetarisches Gyros  (Soja)		 gebackene Kartoffeln in Schale 		Blumenkohl-Käsebratling 	
	Vollkornnudeln		Möhrensalat (Öl&Essig)		Tzaziki		Sauerrahmdip		Kräuterdip	
					Reis		Gurkensalat (Öl&Essig)		Kartoffel-Kürbispüree	
Pasta Bar	Vollkorn Penne 		 Ravioli  (Käse)		 Bio Spaghetti 		 Tortellini  (Spinat-Ricotta)		Farfalle 	
	mediterrane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)		Broccolisauce		gelbe Zuchinisauce		Tomatenrahmsauce		helle Kürbissauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Dessert	 Obst/Gemügesticks		 Grießpudding		 Obst/Gemügesticks		 Obst/Gemügesticks		 Obst/Gemügesticks	

 Gulasch ist ein Gericht was ursprünglich aus Ungarn kommt. Hauptbestandteil von Gulasch ist Rindfleisch, Zwiebeln und Paprika. 



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 den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Sonderkosten <u>bitte hier eintragen!</u>	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			
Salatsauce Auswahl					Americandressing		Joghurdressing			
					Italiandressing		Frenchdressing			
					Joghurdressing		Balsamicodressing			
48. KW	27.11.2023	Anzahlkomponente	28.11.2023	Anzahlkomponente	03.01.1900	Anzahlkomponente	30.11.2023	Anzahlkomponente	01.12.2023	Anzahlkomponente
	Montag		Dienstag		Montag		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Geflügel Leberkäse (Truthahn)		Schnibbelbohneintopf (grüne Bohnen, Kartoffeln, Sellerie)		mini Kartoffelklößchen		Kartoffel-Blumenkohlaufauf		Wildlachsragout in heller Sauce	
	Bratensauce				Bratensauce (vegetarisch)					
	Bratkartoffeln		Fladenbrot		Apfelrotkohl		Blattsalat		Vollkornreis	
	Sauerkraut		Graubrot						Sahne-Gurkensalat	
Menü II Vegetarisch	vegetarische Bratwurst (Soja)		Bohnengulasch (Kidneybohnen, grüne Bohnen, weiße Riesenbohnen)		Gemüse Köttbullar (Erbsen, Möhren, Mais)		Bio Milchreis		Rigatoni al Forno (Erbsen, Tomaten) mit Mozzarella überbacken	
	veget. Bratensauce				veget. Preiselbeerrahmsauce					
	Bratkartoffeln		Penne		Kartoffeln		heiße Kirschen		Blattsalat	
	Sauerkraut		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blumenkohlgemüse		Zimt & Zucker			
Pasta Bar	Fussili		Spaghetti		grüne Bandnudeln		Tortellini (Ricotta-Spinat)		Vollkorn Penne	
	Käsesauce		helle Broccoli-Tomatensauce		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/Gemüesticks		Apfel-Zimtquark		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks	

Rotkohl nennt man auch Blaukraut oder Rotkraut wegen der Farbe. Früher wurde es sogar in der Medizin eingesetzt.



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 den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Sonderkosten bitte hier eintragen!	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			
Salatsauce Auswahl					Joghurdressing		Americandressing			
					Frenchdressing		Italiandressing			
					Balsamicodressing		Joghurdressing			
49. KW	04.12.2023	Anzahlkomponente	05.12.2023	Anzahlkomponente	06.12.2023	Anzahlkomponente	07.12.2023	Anzahlkomponente	08.12.2023	Anzahlkomponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Hähnchenstreifen in heller Champignonrahmsauce	Erbseintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie)	Kartoffelgratin	Broccoli-Vollkornnudel-Auflauf	Fischstäbchen (Seelachs)					
	Reis	Fladenbrot	vegetarische Thymiansauce	Blattsalat	Remouladensauce					
	Rote- Bete- Salat (Öl&Essig)	Graubrot	Blumenkohlgemüse		Kartoffelpüree					
					Rahmspinat					
Menü II Vegetarisch	vegetarisches Geschnetzeltes in heller Champignonrahmsauce (Quorn)	Bio Spinatknödel	Gemüseaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)	Broccoli-Nußecke	Eieromlett					
	Reis	Käsesauce	Kräutersauce	helle Kräutersauce	Kartoffelpüree					
	Rote- Bete- Salat (Öl&Essig)	Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Vollkornreis	Rahmspinat					
				Blattsalat						
Pasta Bar	Penne	Tortellini (Käse)	feine Bandnudeln	Vollkorn Spaghetti	Farfalle					
	Tomatenrahmsauce	Spinatsauce	Champignonrahmsauce	helle Kräutersauce	Tomatensauce					
	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse					
	Rote- Bete- Salat (Öl&Essig)	Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat					
Dessert	Obst/Gemüesticks	Obst/Gemüesticks	Obst/Gemüesticks	Milchreis	Obst/Gemüesticks					

Maultaschen kommen aus der schwäbischen Küche und sind gefüllte Teigtaschen.



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.

Bitte den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Sonderkosten <u>bitte hier eintragen!</u>	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	
Salatsauce <u>Auswahl</u>							Americandressing			
							Italiandressing			
							Joghurdressing			
50. KW	11.12.2023	Anzahlkomponenten	12.12.2023	Anzahlkomponenten	13.12.2023	Anzahlkomponenten	14.12.2023	Anzahlkomponenten	15.12.2023	Anzahlkomponenten
	Montag <th>Dienstag <th>Mittwoch <th>Donnerstag <th>Freitag </th></th></th></th>		Dienstag <th>Mittwoch <th>Donnerstag <th>Freitag </th></th></th>		Mittwoch <th>Donnerstag <th>Freitag </th></th>		Donnerstag <th>Freitag </th>		Freitag	
Menü I	gebratene Spätzle		bunter Gemüseintopf (Steckrübe, Erbsen, Kartoffel)		Hähnchen Nuggets		gebratene Reispfanne (Paprika, Sojasprossen, Weißkohl, Ei)		gebratenes Wildlachsfilet	
	helle Paprikasauce			Süß-Sauersauce				Petersiliensauce		
	Zucchini gemüse		Fladenbrot		Kartoffelecken		fruchtige Currysauce		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	
Menü II Veggi	Canneloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensauce		gebackene Kartoffeltaschen (Tomaten-Mozzarella)		Broccoli Nuggets		Tortelliniauflauf mit Erbsen in heller Sauce		Gemüseragout (Broccoli, Möhren, Blumenkohl)	
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Paprikadip		Süß-Sauersauce		Blattsalat		Vollkornreis	
			Gurkensalat (Öl&Essig)		Kartoffelecken				grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	
Pasta Bar	Bio Fusilli		Maccaroni		grüne Bandnudeln		Farfalle		Vollkorn Spaghetti	
	Käsesauce		Kräutersauce		Tomaten-Basilikumsauce		helle Petersiliensauce		geriebener Hartkäse	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Gurkensalat (Öl&Essig)		Krautsalat (Öl&Essig)		Blattsalat			
Dessert	Obst/Gemüesticks		Schoko-Lebkuchenpudding		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks	

Zucchini wird auch „Zucca“ genannt. Zucca bedeutet auf italienisch Kürbis. Zucchini sind also kleine Kürbisse.