



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









































41. KW	07.10.2024	Anzahl Komponente	08.10.2024	Anzahl Komponente	09.10.2024	Anzahl Komponente	10.10.2024	Anzahl Komponente	11.10.2024	Anzahl Komponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Rindfleischbolognese (Möhren, Sellerie und Lauch)		weißer Bohneneintopf (Möhren, Sellerie, Lauch)		Kartoffelecken		Tomaten-Reis-Auflauf (Tomate, Erbsen, Mais) mit Gemüse und Mozzarella überbacken		Fischrikadelle (Seelachs)	
	geriebener Hartkäse				Sauerrahmdip				BIO Schnittlauchdip	
	Vollkorn Spaghetti		Fladenbrot		Karotten-Krautsalat		Tomatensauce		Kartoffelecken	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Graubrot				Blattsalat		Blattsalat	
Menü II Vegetarisch	vegetarische Bolognese (Soja)		Semmelknödel		Valess Schnitzel mit Tomatenfüllung (Milch, Weizen)		gefüllte Gnocchi mit Kräuterpesto		Gemüse "Donut" (Dinkel, Erbsen, Broccoli)	
	Vollkorn Spaghetti				Kräutersauce				BIO Schnittlauchdip	
	geriebener Hartkäse		Spinat-Käsesauce		BIO Langkornreis		Tomatensauce		Kartoffelecken	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Menü 3	Vollkorn Fusilli		Penne		Rigatoni		bunte Schleifen Nudeln		Tortellini (Käsefüllung)	
	helle Basilikumsauce		Käsesauce		helle Erbsensauce		Tomatenrahmsauce		helle Schnittlauchsauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemüesticks		Toffeepudding		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl					Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing	
					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing	
					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing	
Sonderkost bitte hier eintragen!	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 wird auch Batate genannt und ist süsslich im Geschmack. Ihre Farbe ist rosarot bis orange

42. KW	14.10.2024	Anzahl Komponente	15.10.2024	Anzahl Komponente	16.10.2024	Anzahl Komponente	17.10.2024	Anzahl Komponente	18.10.2024	Anzahl Komponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Putengulasch mit Paprikastreifen		Erseneintopf Kartoffeln, Möhren, Lauch		Kurbis-Süßkartoffel Curry		Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuterfüllung		gebratenes Wildlachsfilet	
	Salzkartoffeln		Fladenbrot		Vollkornreis		Pesto-Dip (Basilikum)		helle Dillsauce	
	Maissalat (Öl&Essig)		Graubrot				Blattsalat		Wild-Langkornreis	
Menü II Vegetarisch	Bohngulasch (weiße Riesenbohnen, Kidneybohnen, Brechbohnen)		Kartoffel-Paprikapfanne (Tomate, Papriak, Zwiebeln)		vegetarisches Geschnetzeletes (Quorn, Mycoprotein) in fruchtiger Currysauce		BIO Kartoffelklöße		Reisnudelpfanne (Balkankäse, grüne Bohnen, Paprika, Möhre)	
	Penne Nudeln		Tomatensauce		Vollkornreis		vegetarische Bratensauce			
	Maissalat (Öl&Essig)				Gurkensalat (Öl&Essig)		Apfelrotkohl		Tomatensauce	
Menü 3	feine Bandnudeln		Vollkorn Boccholini		Vollkorn Spaghetti		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Tomaten)		bunte Farfalle	
	helle Zucchini-sauce		rote Pestosauce		Kürbissauce		Paprika-Tomatensauce		helle Broccolisauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Maissalat (Öl&Essig)		Wachsbrechbohnen-salat (Öl&Essig)		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Himbeerquark		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl							Frenchdressing		Frenchdressing	
							Americandressing		Americandressing	
							Italiandressing		Italiandressing	
Sonderkost bitte hier eintragen!	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	

🍄 **Champignons werden auch Egerlinge oder Angerlinge genannt.** 🍄

43. KW	21.10.2024		22.10.2024		23.10.2024		24.10.2024		25.10.2024									
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag									
Menü I	 Gemüseschnitzel (Broccoli, Blumenkohl, Erbsen)		 Kartoffel-Broccolicremesuppe		 Geflügel Cevapcici		 Gemüsebagel (Dinkel, Erbsen, Broccoli)		 Backfischfilet (Seelachs)									
	helle Kräutersauce		Weißbrotwürfel		Tzaziki		helle Gemüsesauce (Lauch, Möhre, Sellerie)		Zitronen-Knoblauchmayonnaise									
	Vollkornreis		Fladenbrot		 Djuvecreis		Kartoffelpüree		 BIO Kartoffeln									
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		Graubrot		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat									
Menü II Vegetarisch	 BIO Spätzle		 Kartoffel-Blumenkohlauf		 Linsnbällchen		 gebackene Kartoffeln in Schale		 Tortellinisalat (Mayonnaise, Mais, Zwiebel, Paprika)									
	vegetarische Bratensauce										Currydip		Kräuterdip		vegetarische Bockwurst			
	Wirsing in Rahm		Coleslawsalat		Reis		Gurkensalat (Öl&Essig)		Fladenbrot									
Menü 3	Vollkorn Penne		 Ravioli (Käsefüllung)		 Spaghetti		 Girandole Nudeln		 Farfalle									
	Champignonrahmsauce										Brocolisauce		gelbe Zucchini-sauce		mediterane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)		Käsesauce	
	geriebener Hartkäse										geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)										Coleslawsalat		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Dessert	 Obst/Gemüsesticks		 Karamellpudding		 Obst/Gemüsesticks		 Obst/Gemüsesticks		 Obst/Gemüsesticks									
Salatsauce Auswahl					Frenchdressing				Frenchdressing									
					Americandressing				Americandressing									
					Italiandressing				Italiandressing									
Sonderkost bitte hier eintragen!	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									

-  Geflügelfleisch
-  Rindfleisch
-  Vegetarisch
-  Fisch



Bananen sind krumm, da sie erst gerade nach unten wachsen, und später in Richtung Licht und so werden sie krumm!

44. KW		28.10.2024 Montag	29.10.2024 Dienstag	30.10.2024 Mittwoch	31.10.2024 Donnerstag	01.11.2024 Freitag
Menü I	Karotten-Sesamschnitzel	Kartoffel-Möhrenaufbau	Hühnereintopf (Erbse, Sellerie, Möhre)	Couscous-Gemüse-Pfanne (Kichererbsen, Karotten, Blumenkohl)	Allerheiligen	
	helle Petersiliensauce		Reiseinlage			
	Kartoffelpüree	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	Fladenbrot	Kräuterdip		
	Kohlrabi in Rahm		Graubrot			
Menü II Vegetarisch	vegetarische Frikadelle (Weizen)	warmer Milchreis	Kürbiscremesuppe	Kartoffelrösti		
	helle Petersiliensauce			Paprikadip		
	Kartoffelpüree	heiße Kirschen	Fladenbrot	Bohngemüse		
	Kohlrabi in Rahm	Zimt & Zucker	Graubrot			
Menü 3	Fusilli	BIO Penne	grüne Bandnudeln	Tortellini (Spinat-Ricotta)		
	Pestosauce	helle Paprikasauce	Kräutersauce	Tomatensauce		
	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse		
	Karotten-Krautsalat (Öl&Essig)	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Blattsalat		
Dessert	Obst/Gemügesticks	Obst/Gemügesticks	Stracciatellajoghurt	BIO Banane		
Salatsauce Auswahl			Joghurtdressing	Joghurtdressing		
			Frenchdressing	Frenchdressing		
			Balsamicodressing	Balsamicodressing		
Sonderkost 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		



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



Rote Beete heißt auch Rande, Rahne oder Rote Rübe und hat viel Eisen. Eisen ist ein Blutbestandteil.



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



45. KW	04.11.2024	Anzahlkomponente	05.11.2024	Anzahlkomponente	06.11.2024	Anzahlkomponente	07.11.2024	Anzahlkomponente	08.11.2024	Anzahlkomponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	gefüllte Paprikaschote (Hartweizengrieß, Zwiebeln, Lauch)		Linseneintopf (Lauch, Sellerie, Möhre, Kartoffeln,)		Geflügel-Wurstgulasch (Pute, Hähnchen)		gebratene Nudelpfanne mit Tofu (Möhre, Lauch, Paprika)		paniertes Seelachsfilet	
	Tomtensauce		Fladenbrot		Kartoffelpüree		Süßsauer Sauce		Remouladensauce	
	Vollkornreis		Graubrot		Blattsalat				Salzkartoffeln	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)								Rahmspinat	
Menü II Vegetarisch	Zucchini Puffer		BIO Spinatknödel		Schupfnudel-Gemüsepfanne (Möhre, Blumenkohl, Broccoli)		Bunte Gnocchis		Eieromelette	
	Tomatensauce		Käsesauce		Petersiliensauce		Tomatensauce		Salzkartoffeln	
	Vollkornreis		Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)				Erbsen in Rahm		Rahmspinat	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)									
Menü 3	Vollkorn Penne		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Karotten)		feine Bandnudeln		Bio Fusilli		Farfalle	
	Tomatenrahmsauce		Käsesauce		helle Kürbissauce		helle Basilikumsauce		Tomaten-Zuchinisauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Apfelmus		Obst/Gemügesticks	
Salatsauce Auswahl					Americandressing		Americandressing		Americandressing	
					Italiandressing		Italiandressing		Italiandressing	
					Joghurdressing		Joghurdressing		Joghurdressing	
Sonderkost bitte hier eintragen!	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	
	Milchweißfrei		Milchweißfrei		Milchweißfrei		Milchweißfrei		Milchweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	

Ratatouille ist ein Schmorgericht aus Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern.



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 Schulnamen eintragen

- Geflügelfleisch
- Rindfleisch
- Vegetarisch
- Fisch



46. KW	11.11.2024	Anzahlkomponente	12.11.2024	Anzahlkomponente	13.11.2024	Anzahlkomponente	14.11.2024	Anzahlkomponente	15.11.2024
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag
Menü I	Rindfleischbällchen in Tomatensauce und mit Käse überbacken		roter Kichererbseneintopf (Tomate, Sellerie, Lauch, Möhre)		Gemüse-Gouda Stäbchen (Mais, Karotte, Broccoli)		Gnocchi-Spinat-Auflauf mit Tomatenwürfel		Kartoffel-Lachsaufauf (Tomate, Paprika, Aubergine, Zucchini)
	Fusilli		Fladenbrot		Schnittlauchdip		Blattsalat		Blattsalat
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Graubrot		Vollkornreis				
Menü II Vegetarisch	Gemüse Köttbullar		Gemüseklöße		Schupfnudeln		gebackene Kartoffelrösti		Kartoffel-Ratatouilleaufauf (Tomate, Paprika, Aubergine, Zucchini)
	Tomatensauce		Kapernsauce		Schnittlauchsauce		Apfelmus		Blattsalat
	Reis		BIO Kartoffeln		Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhre)		Blattsalat		
Menü 3	Fusilli		Maccaroni		Vollkorn Spaghetti		bunte Farfalle		Ravioli (Käsefüllung)
	Paprika-Tomatensauce		Käsesauce		Champignonrahmsauce		helle Basilikumsauce		helle Gemüsesauce (Möhre, Sellerie, Lauch)
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Rotkohlsalat (Öl&Essig)		bunter Gemüse-Salat (Möhre, Erbse, Mais)		Blattsalat		Blattsalat
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Grießpudding		Obst/Gemügesticks
Salatsauce Auswahl							Balsamicodressing		Balsamicodressing
							Americandressing		Americandressing
							Joghurdressing		Joghurdressing
Sonderkost bitte hier eintragen!	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