



Curry leitet sich von „Kari“ ab was Fleisch und Beilage zu Reis heißt.



47. KW	18.11.2024	Anzahl Komponente	19.11.2024	Anzahl Komponente	20.11.2024	Anzahl Komponente	21.11.2024	Anzahl Komponente	22.11.2024	Anzahl Komponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Hähnchenstreifen in fruchtiger Currysauce		rote Linsensuppe (püriert)		Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Erbsen, Broccoli)		Nudel-Paprika Auflauf in Tomatensauce		gebratenes Wildlachfilet	
	Vollkornreis		Fladenbrot		Kräutersauce		Blattsalat		helle Dillsauce	
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Graubrot		Salzkartoffeln				Wild-Langkornreis	
					Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)				Blattsalat	
Menü II Vegetarisch	vegetarisches Curry (Mykoprotein)		mini Pfannkuchen		Kartoffelpüree		Gnocchipfanne (Romanesco, Erbsen, Blumenkohl)		Kartoffel-Kohlrabiauflauf	
	Vollkornreis		Zimt & Zucker		Champignonrahmsauce		Tomatensauce		Blattsalat	
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Vanillesauce		Blumenkohlgemüse in Rahm					
			Schokoladensauce							
Menü 3	Vollkorn Fusilli		Penne		Spaghetti		Tortellini (Käsefüllung)		Bio Fusilli	
	helle Petersiliensauce		Tomatenrahmsauce		vegetarische Bolognese (Soja)		helle Erbsensauce		helle Kräutersauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Krautsalat (Öl&Essig)		Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Schokoladenpudding		Obst/Gemügesticks	
Salatsauce Auswahl							Joghurdressing		Joghurdressing	
							Frenchdressing		Frenchdressing	
							Balsamicodressing		Balsamicodressing	
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	

🍌 Risonudeln werden auch Reisknudeln genannt, da Sie wie ein Reiskorn aussehen. 🍌

48. KW	25.11.2024		26.11.2024		27.11.2024		28.11.2024		29.11.2024	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	mediterrane Nudelpfanne <small>(Paprika, Zwiebeln, Zucchini)</small>		Kürbiscremesuppe		Valess Käseschnitzel <small>(gefüllt mit Gouda Käse)</small>		gebratene Kartoffeln		gebratenes Seelachsfilet	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Fladenbrot		Tomaten-Basilikumsauce		Rahmsauce (vegetarisch)		helle Gemüsesauce <small>(Sellerie, Lauch, Möhre)</small>	
			Roggen-Vollkornbrot		Reisknudeln		Wirsinggemüse in Rahm		Bio Kartoffeln	
					Blattsalat				Blattsalat	
Menü II Vegetarisch	Gemüsefrikadelle <small>(Möhren, Pastinaken, Erbsen)</small>		Käsespätzle		vegetarische Bockwurst		Ebly-Gemüsepfanne <small>(Sellerie, Lauch, Möhre)</small>		gekochte Eier	
	helle Basilikumsauce				Tomatenketchup				Dillsauce	
	Reis		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Senf		helle Petersiliensauce		Bio Kartoffeln	
	Krautsalat (Öl&Essig)				Kartoffel-Möhren Stampf				Blattsalat	
Menü 3	Ravioli <small>mit Rindfleischfüllung</small>		Maccaroni		Vollkorn Boccolini <small>(kleine Lockennudeln)</small>		Spaghetti		bunte Farfalle	
	Tomatensauce		helle Paprikasauce		helle Zucchinisauce		Linsenbolognese		Sauce mit Erbsen & Putenschinken	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Vanillequark		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl					Italiandressing				Italiandressing	
					Joghurdressing				Joghurdressing	
					Frenchdressing				Frenchdressing	
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	

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



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

Kichererbsen haben viel B- Vitamine. Diese sind wichtig für das Kraftwerk deines Körpers

49. KW		02.12.2024		03.12.2024		04.12.2024		05.12.2024		06.12.2024	
		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Rindergulasch (Paprika, Zwiebeln)	fruchtige Tomatensuppe (Tomaten, Lauch, Möhren, Sellerie)	Kartoffelecken	Kichererbsenbällchen	Backfischfilet (Seelachs)						
	Spätzle		Schnittlauch-Dip	Minz-Dip	Sauce Tartar (mit Ei)						
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)	Fladenbrot	Fingermöhrengemüse	Curryreis	Bratkartoffeln						
Menü II Vegetarisch	Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce	Kartoffel-Spinatauflauf	vegetarisches Gyros (Soja)	gebackene Kartoffeln in Schale	Blumenkohl-Käsebratling						
	Salzkartoffeln	Möhrensalat (Öl&Essig)	Tzaziki	Sauerrahmdip	Kräuterdip						
			Vollkornreis	Gurkensalat (Öl&Essig)	Bratkartoffeln						
Menü 3	Vollkorn Penne	Orecchiette	Bio Spaghetti	Tortellini	Farfalle						
	Tomatenrahmsauce	(Ohren Nudeln)	gelbe Zucchinisauce	Tomatensauce	helle Kürbissauce						
	geriebener Hartkäse	Broccolisauce	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse						
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)	Möhrensalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Gurkensalat (Öl&Essig)	Blattsalat						
Dessert	Obst/Gemüesticks	Grießpudding	Obst/Gemüesticks	Obst/Gemüesticks	Obst/Gemüesticks						
Salatsauce Auswahl			Americandressing		Americandressing						
			Italiandressing		Italiandressing						
			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						



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

ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006

🥬 **Sauerkraut hat viel Milchsäure. Diese Säure ist gut für die Verdauung** 🥬

50. KW	09.12.2024		10.12.2024		11.12.2024		12.12.2024		13.12.2024	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	 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		  ESSEN FÜR KINDER DE-OKO-006	
	 Geflügel Leberkäse <small>(Truthahn)</small> 		 Schnibbelbohneentopf <small>(grüne Bohnen, Kartoffeln, Sellerie)</small>		mini Kartoffelklößchen		 Blumenkohl im Backteig 		 Wildlachsragout <small>in heller Sauce</small> 	
	Bratensauce		Fladenbrot		Bratensauce (vegetarisch)		 Bio Schnittlauchdip		Vollkornreis	
	Kartoffelpüree		Graubrot		Apfelrotkohl		Salzkartoffeln		Sahne-Gurkensalat	
Menü II Vegetarisch	vegetarische Bratwurst <small>(Soja)</small> 		Bohnen-gulasch <small>(Kidneybohnen, grüne Bohnen, weiße Riesenbohnen)</small> 		Gemüse Köttbullar <small>(Erbsen, Möhren, Mais)</small> 		Bio Milchreis 		Rigatoni al Forno <small>(Erbsen, Tomaten) mit Mozzarella überbacken</small> 	
	veget. Bratensauce		Penne		veget. Preiselbeerrahmsauce		heiße Kirschen		Sahne-Gurkensalat	
	Kartoffelpüree		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blumenkohlgemüse		Zimt & Zucker			
	Sauerkraut									
Menü 3	Fusilli 		Spaghetti 		 grüne Bandnudeln 		Tortellini <small>(Ricotta-Spinat)</small> 		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/Gemügesticks		 Apfel-Zimtquark		 Obst/Gemügesticks		 Obst/Gemügesticks		 Obst/Gemügesticks	
Salatsauce Auswahl					Joghurtdressing		Joghurtdressing			
					Frenchdressing		Frenchdressing			
					Balsamicodressing		Balsamicodressing			
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	

 **Thymian ist ein Gewürz was aus dem Mittelmeerraum kommt. Es wirkt gut gegen Entzündungen und schmeckt auch gut.** 

51. KW	16.12.2024	17.12.2024	18.12.2024	19.12.2024	20.12.2024
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hähnchensteak 	Erbseintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) 	Kartoffelgratin 	Broccoli-Vollkornnudel-Auflauf 	panierte Meeresfiguren (Seelachs) 
	Thymiansauce	vegetarische Thymiansauce 	Blumenkohlgemüse 		
	gebratene Kartoffeln	Fladenbrot	Blattsalat	Kartoffelpüree	
	Rote- Bete- Salat (Öl&Essig)	Graubrot		Rahmspinat	
Menü II Vegetarisch	vegetarisches Schnitzel  (Milch,Ei,Weizen)	Bio Spinatknödel 	Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) 	Broccoli-Nußecke 	Eieromlette 
	Thymiansauce (vegetarisch)	Käsesauce	helle Gemüsesauce (Sellerie, Lauch, Möhre)	Tomatensauce	
	gebratene Kartoffeln	Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Vollkornreis	Rahmspinat
	Rote- Bete- Salat (Öl&Essig)			Blattsalat	
Menü 3	Penne 	Tortellini (Käse) 	feine Bandnudeln 	Vollkorn Spaghetti 	Farfalle 
	Tomatenrahmsauce	Spinatsauce	Champignonrahmsauce	helle Kräutersauce	gelbe Zucchinisauce
	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 
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



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



52. KW	23.12.2024	Anzahlkomponente reine	24.12.2024	Anzahlkomponente reine	25.12.2024	Anzahlkomponente reine	26.12.2024	Anzahlkomponente reine	27.12.2024
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag

Menü I

**IN VIA Essen für Kinder wünscht Ihnen ein
schönes Weihnachtsfest und einen guten
Rutsch ins neue Jahr**

Menü II
Vegetarisch



Menü 3



Dessert

Salatsauce
Auswahl

Sonderkost
bitte hier
eintragen!
