



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.

Sauerrahm wird mit Hilfe von guten Bakterien hergestellt. Die Bakterien lassen die Sahne dick werden.

Bitte den Schulnamen eintragen

Geflügelfleisch
Rindfleisch
Vegetarisch
Fisch



51. KW	18.12.2023	Anzahl Komponente	19.12.2023	Anzahl Komponente	20.12.2023	Anzahl Komponente	21.12.2023	Anzahl Komponente	22.12.2023	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		Fladenbrot		Sauerahmdip		Tomatensauce		helle Schnittlauchsauce	
	Vollkorn Spaghetti		Graubrot		Karotten-Krautsalat		Blattsalat		Bio Kartoffeln	
	Krautsalat (Öl&Essig)								Blattsalat	
Menü II Vegetarisch	vegetarische Bolognese (Soja)		Semmelknödel		vegetarisches Steak (Milch, Ei, Weizen)		gefüllte Gnocchi mit Kräuterpesto		Gemüse "Donut" (Dinkel, Erbsen, Broccoli)	
	Vollkorn Spaghetti		Käsesauce		Kräutersauce		Tomatensauce		Schnittlauchdip	
	geriebener Hartkäse		Möhrensalat (Öl&Essig)		Kartoffeln		Blattsalat		Kartoffelecken	
	Krautsalat (Öl&Essig)				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		Knusper Joghurt		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 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



52. KW	25.12.2023 Montag	Anzahl Komponente	26.12.2023 Dienstag	Anzahl Komponente	27.12.2023 Mittwoch	Anzahl Komponente	28.12.2023 Donnerstag	Anzahl Komponente	29.12.2023 Freitag	Anzahl Komponente
<u>Menü I</u>	<p style="text-align: center;">Wir wünschen euch ein schönes Weihnachtsfest</p>									
<u>Menü II</u> <u>Vegetarisch</u>										
<u>Menü 3</u>										
<u>Dessert</u>										
<u>Salatsauce</u> <u>Auswahl</u>										
<u>Sonderkost</u> <u>bitte hier</u> <u>eintragen</u>										



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.

Die Girandole Nudel hat ihren Namen aus Italien. Auf deutsch heißt Girandole Windrad.



Bitte den Schulnamen eintragen

Geflügelfleisch
Rindfleisch
Vegetarisch
Fisch

01. KW	01.01.2024	Anzahl Komponente	02.01.2024	Anzahl Komponente	03.01.2024	Anzahl Komponente	04.01.2024	Anzahl Komponente	05.01.2024	Anzahl Komponente						
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag							
Menü I	Neujahr		Canneloni mit Rindfleischfüllung in Tomatensauce und mit Käse überbacken 	Vollkorn-Nudelauflauf in heller Sauce (Broccoli, Möhre; Blumenkohl)	Gemüse Cordon bleu (Möhren, Blumenkohl, Erbsen)	Backfischfilet (Seelachs)	helle Gemüsesauce (Lauch, Möhre, Sellerie)	Kräuter-Mayonnaise	gebratene Kartoffeln	Kartoffelpüree	Sahne-Gurkensalat	Blattsalat				
													Krautsalat	Maissalat (Öl&Essig)	Sahne-Gurkensalat	Blattsalat
													vegetarische Canneloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce und mit Käse überbacken	Linsenbällchen	gebackene Kartoffeln in Schale	Kartoffel-Möhrenstampf
Krautsalat			Maissalat (Öl&Essig)	Sahne-Gurkensalat	Blattsalat											
Menü 3								Girandole Nudeln	Farfalle	mediterrane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)	Käsesauce	geriebener Hartkäse	Blattsalat			
														Sahne-Gurkensalat	geriebener Hartkäse	Blattsalat
Dessert					Obst/Gemüsesticks		Obst/Gemüsesticks		Bio Bananenquark		Obst/Gemüsesticks					
Salatsauce Auswahl													Frenchdressing			
													Americandressing			
													Italiandressing			
Sonderkost bitte hier eintragen	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei					
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei					
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei					
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei					
Essen ohne Ei		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.

Pastinaken sehen aus wie ein Kegel und sind weißlich-gelb. Sie ist gut für empfindliche Bäuche.

Bitte den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



02. KW	08.01.2024 Montag	Anzahlkomponenten	09.01.2024 Dienstag	Anzahlkomponenten	10.01.2024 Mittwoch	Anzahlkomponenten	11.01.2024 Donnerstag	Anzahlkomponenten	12.01.2024 Freitag	Anzahlkomponenten
Menü I	Karotten-Sesamschnitzel		Kartoffel-Möhrenauflauf		Hühnereintopf (Erbsen, Sellerie, Möhren)		Couscous-Gemüse-Pfanne (Kichererbsen, Karotten, Blumenkohl)		Wildlachsragout (Broccoli)	
	helle Petersiliensauce				Reiseinlage				Vollkornreis	
	Kartoffelpüree		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Fladenbrot		Kräuterdip		Gurkensalat (Öl&Essig)	
	Kohlrabi in Rahm				Graubrot					
Menü II Vegetarisch	vegetarische Frikadelle (Weizen)		Pfannekuchen mit Kirschfüllung		Pastinaken-Karottencremesuppe		Bio Spätzle		Orecchiette-Broccoli Pfanne (Broccoli, Tomate)	
	helle Petersiliensauce						vegetarische Bratensauce		helle Broccolisauce	
	Kartoffelpüree		Vanillesauce		Fladenbrot				Gurkensalat (Öl&Essig)	
	Kohlrabi in Rahm		Zimt & Zucker		Graubrot		Spitzkohl in Rahm			
Menü 3	Fusilli		Penne		grüne Bandnudeln		Tortellini (Spinat-Ricotta)		Vollkorn Spaghetti	
	Pestosauce		helle Paprikasauce		Kräutersauce		Tomatensauce		helle Zucchinisauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)	
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Stracciatellajoghurt		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl					Joghurtdressing		Frenchdressing			
					Frenchdressing		Americandressing			
					Balsamicodressing		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	



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.



Spinat stammt aus Persien. Er kam über Spanien zu uns. Im wird eine heilende Wirkung nachgesagt.

Bitte den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



03. KW	15.01.2024	Anzahlkomponenten	16.01.2024	Anzahlkomponenten	17.01.2024	Anzahlkomponenten	18.01.2024	Anzahlkomponenten	19.01.2024	Anzahlkomponenten
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	gefüllte Paprikaschote (Hartweizengrieß, Zwiebeln, Lauch)		rote Linsensuppe (Möhren, Kartoffeln, Zwiebel)		Maultaschen mit Rindfleischfüllung		gebratene Nudelpfanne mit Tofu (Möhre, Lauch, Paprika)		Fischstäbchen (Seelachs)	
	Tomtensauce								Remouladensauce	
	Vollkornreis		Fladenbrot		helle Kräutersauce		Süßsauer Sauce		Salzkartoffeln	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Graubrot		Blattsalat				Rahmspinat	
Menü II Vegetarisch	Zucchini Puffer		Spinatknödel		Maultaschen mit Gemüsefüllung (Karotten, Spinat, Erbsen)		gebratene Kartoffeln		Eieromelette	
	Tomatensauce						Fingermöhrengemüse			Salzkartoffeln
	Vollkornreis		Käsesauce		helle Kräutersauce		helle Paprikasauce		Rahmspinat	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)		Blattsalat					
Menü 3	Vollkorn Penne		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Karotten)		feine Bandnudeln		Bio Fusilli		Farfalle	
	Tomatenrahmsauce		Käsesauce		helle Kürbissauce		helle Basilikumsauce		Tomaten-Zucchini sauce	
	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		Karamelpudding		Bio Banane	
Salatsauce Auswahl					Joghurt dressing		Americandressing		Frenchdressing	
					Frenchdressing		Italiandressing		Americandressing	
					Balsamicodressing		Joghurt dressing		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	



Rettich sieht aus wie eine Möhre nur größer und weiß. Er schmeckt sehr würzig durch die vielen Senföle.



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



04. KW	22.01.2024 Montag	Anzahlkomponenten	23.01.2024 Dienstag	Anzahlkomponenten	24.01.2024 Mittwoch	Anzahlkomponenten	25.01.2024 Donnerstag	Anzahlkomponenten	26.01.2024 Freitag
Menü I	Rindfleischbällchen in Tomatensauce und mit Käse überbacken		Bio Kartoffelcremesuppe		Gemüse-Gouda Stäbchen (Mais, Karotte, Broccoli)		Gnocchi-Spinat-Auflauf mit Tomatenwürfel		Nudel-Spinat-Lachsaufauf (Lachs, Spinat)
	Fusilli		Fladenbrot		Kräuterdip		Blattsalat		Blattsalat
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Graubrot		Vollkornreis				
Menü II Vegetarisch	Gemüse Köttbullar		Gemüseklöpse		Schupfnudeln		gebackene Kartoffelrösti		Nudel-Spinat-Tomatenaufauf (Spinat, Tomatenwürfel)
	Tomatensauce		Kapernsauce		Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhre)		Apfelmus		Blattsalat
	Fusilli		Kartoffeln		Schnittlauchsauce		Blattsalat		
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Rettichsalat mit Petersilie (Öl&Essig)						
Menü 3	Fusilli		Maccaroni		Vollkorn Spaghetti		bunte Farfalle		Ravioli (Käsefüllung)
	Paprika-Tomatensauce		Käsesauce		Champignonrahmsauce		Linsensbolognese		Tomatenrahmsauce
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Rettichsalat mit Petersilie (Öl&Essig)		bunter Gemüse-Salat (Möhre, Erbse, Mais)		Blattsalat		Blattsalat
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Milchreis		Obst/Gemügesticks
Salatsauce Auswahl							Italiendressing		Balsamicodressing
							Joghurdressing		Americandressing
							Frenchdressing		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