

Frohes neues Jahr 2025



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



1. KW	30.12.2024	Anzahl	31.12.2024	Anzahl	01.01.2025	Anzahl	02.01.2025	Anzahl	03.01.2025	Anzahl					
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag						
Menü I	Betriebsferien		Silvester		Neujahr		<b>Cannelloni mit Rindfleischfüllung</b> in Tomatensauce und Käse überbacken	<b>Backfisch</b> (Seelachs)							
							BIO Schnittlauchdip								
							Kartoffelecken								
							Blattsalat								
Menü II vegetarisch												<b>Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung</b> in Tomatensauce und Käse überbacken	<b>Gemüse Bagel</b> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten)		
												BIO Schnittlauchdip			
						Blattsalat									
Menü III															
Dessert						<b>Obst/Gemügesticks</b>	<b>Müsli Riegel</b>								
Salatsauce Auswahl						Frenchdressing	Joghurdressing								
Sonderkost						Laktosefrei	Laktosefrei								
						Glutenfrei	Glutenfrei								
						Histaminfrei	Histaminfrei								
						Milcheiweißfrei	Milcheiweißfrei								
						Essen ohne Ei	Essen ohne Ei								

Linsen haben viele Ballaststoffe. Das sind Stoffe die der Körper nicht verdauen kann. Sie sind aber gut da sie uns z.B lange satt machen.



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



2. KW	06.01.2025 Montag	Anzahl	07.01.2025 Dienstag	Anzahl	08.01.2025 Mittwoch	Anzahl	09.01.2025 Donnerstag	Anzahl	10.01.2025 Freitag	Anzahl
Menü I	Hähnchen Schnitzel		BIO Kartoffelcremesuppe		Orecchiette-Broccoli Pfanne		Bratkartoffeln		Wildlachsragout in mediterraner Gemüsesauce (Zucchini, Aubergine, Paprika)	
	Ketchup-Paprikasauce						Rahmsauce (vegetarisch)		BIO Kartoffeln	
	Vollkornreis		Fladenbrot		helle Broccolisauce		Blumenkohl in Rahm		Blattsalat	
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Roggen-Vollkornbrot							
Menü II vegetarisch	vegetarisches Schnitzel (Milcheiweiß)		Käsespätzle		vegetarische Bockwurst		Kartoffel-Möhrenaufauf		gekochte Eier	
	Ketchup-Paprikasauce								helle Dillsauce	
	Vollkornreis		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Senf		Blattsalat		BIO Kartoffeln	
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)				Grünkohl "Bürgerlich"				Blattsalat	
Menü III	Vollkorn Spaghetti		Maccaroni		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Tomate)		feine Bandnudeln		bunte Farfalle	
	helle Zucchinisauce		helle Erbsensauce		Tomaten-Basilikumsauce		Linsenbolognese		Kräutersauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemüsesticks		Obst/Gemüsesticks		Obst/Gemüsesticks		Keksbrei		Obst/Gemüsesticks	
Salatsauce Auswahl					Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing	
					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing	
					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing	
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	



Seelachs ist ein Salzwasserfisch und liefert dir viele B-Vitamine. Die sind wichtig für dein Nervensystem und deine Konzentration.



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



3. KW	13.01.2025	Anzahl	14.01.2025	Anzahl	15.01.2025	Anzahl	16.01.2025	Anzahl	17.01.2025	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Putengulasch (Paprika, Zwiebeln)		Roter Kichererbseneintopf (Kichererbsen, Lauch, Möhren, Sellerie)		BIO-Reis		Kichererbsenbällchen		gebratenes Seelachsfilet	
	Vollkornnudeln		Fladenbrot		helle Basilikumsauce		Minz-Dip		helle Gemüsesauce	
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		Graubrot		Fingermöhrengemüse		Ebly-Zartweizen		Kartoffelpüree	
Menü II vegetarisch	Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce		Kartoffel-Spinatauflauf mit Tomaten		Tortelliniauflauf mit Erbsen und Käse überbacken		gebackene Kartoffeln in Schale		Blumenkohl-Käsebratling	
	Vollkornnudeln		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Tomaten-Dip		Petersiliensauce	
							Gurkensalat (Öl&Essig)		Kartoffelpüree	
Menü III	Vollkorn Penne		Ravioli (Käse)		BIO Spaghetti		Fusilli		Farfalle	
	mediterrane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)		Broccolisauce		helle Schnittlauchsauce		Tomatenrahmsauce		helle Gemüsesauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemüsesticks		Obst/Gemüsesticks		Obst/Gemüsesticks		Schokoladenpudding		Obst/Gemüsesticks	
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	

**Köttbullen sind Fleischbällchen die in Schweden zu Hause sind. Mittlerweile gibt sie sie auch als vegetarische Version.**

4. KW		20.01.2025 Montag	Anzahl	21.01.2025 Dienstag	Anzahl	22.01.2025 Mittwoch	Anzahl	23.01.2025 Donnerstag	Anzahl	24.01.2025 Freitag	Anzahl
Menü I	 <b>Hähnchen Gyros</b> 	 <b>Linseneintopf</b> <small>(Sellerie, Karotte, Lauch, Kartoffel)</small> 		 <b>BIO Kartoffelklöße</b> 		 <b>Kartoffel-Kohlrabiauflauf</b> mit Käse überbacken 		 <b>Fischfrikadelle</b> 			
	Tzaziki		Bratensauce (vegetarisch) 		Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise						
	Vollkornreis		Fladenbrot		Blattsalat						
	Krautsalat (Öl&Essig)		Graubrot		Apfelrotkohl 		Vollkornreis				
Menü II vegetarisch	<b>vegetarisches Gyros</b>  <small>(Soja)</small>	 <b>Bohngulasch</b> <small>(Kidneybohnen, grüne Bohnen, weiße Riesenbohnen)</small> 		<b>Gemüse Köttbullen</b>  <small>(Erbsen, Möhren, Mais)</small>		<b>Grießbrei</b> 		<b>Rigatoni al Forno</b>  <small>(Erbsen, Tomaten)</small> mit Mozzarella überbacken			
	Tzaziki		veget. Preiselbeerrahmsauce		heiße Kirschen		Sahne-Gurkensalat				
	Vollkornreis		Penne		Kartoffeln						
	Krautsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blumenkohlgemüse		Zimt & Zucker				
Menü III	<b>Vollkorn Fusilli</b> 	<b>Farfalle</b> 		 <b>grüne Bandnudeln</b> 		<b>Tortellini Tricolore</b>  <small>(Ricotta-Spinat)</small>		<b>Penne</b> 			
	Käsesauce	helle Broccoli-Tomatensauce		Rote-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	 <b>Obst/Gemügesticks</b>	 <b>Knusperjoghurt</b>		 <b>Obst/Gemügesticks</b>		 <b>Obst/Gemügesticks</b>		 <b>Obst/Gemügesticks</b>			
Salatsauce Auswahl				Joghurtdressing		Joghurtdressing					
				Frenchdressing		Frenchdressing					
				Balsamicodressing		Balsamicodressing					
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			



Champignons werden Egerlinge oder Angerlinge genannt



 <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>ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006</p>				
5. KW	27.01.2025	Anzahl	28.01.2025	Anzahl	29.01.2025	Anzahl	30.01.2025	Anzahl	31.01.2025	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	 <b>Hähnchenstreifen</b> in heller Champignonrahmsauce 		 <b>Erbseintopf</b> (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) 		Kartoffelgratin 		 <b>Broccoli-Vollkornnudel-Auflauf</b> 		 <b>gebratenes Wildlachsfilet</b> 	
	Reis		Fladenbrot		vegetarische Thymiansauce 		Blattsalat		Senf-Dillsauce	
	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Graubrot		Blumenkohlgemüse 				Salzkartoffeln	
Menü II vegetarisch	<b>vegetarisches Geschnetzeltes</b> in heller Champignonrahmsauce (Quorn / Mycoprotein) 		 <b>BIO Spinatknödel</b> 		 <b>Gemüsemaultaschen</b> (Kartoffeln, Karotten, Spinat) 		 <b>Broccoli-Nussecke</b> 		<b>Polenta-Spinat-Tasche</b> 	
	Reis		Käsesauce		Kräutersauce		helle Kräutersauce		Tomatensauce	
	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Coleslawsalat		Blattsalat		Vollkornreis		Salzkartoffeln	
Menü III	<b>Penne</b> 		<b>Tortellini</b> (Käse) 		 <b>feine Bandnudeln</b> 		<b>Vollkorn Spaghetti</b> 		<b>Farfalle</b> 	
	Tomatenrahmsauce		Spinatsauce		Champignonrahmsauce		helle Kräutersauce		Tomatensauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Coleslawsalat		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat		
Dessert	 <b>Obst/Gemüesticks</b>		 <b>Obst/Gemüesticks</b>		 <b>Obst/Gemüesticks</b>		 <b>BIO Milchreis</b>		 <b>Obst/Gemüesticks</b>	
Salatsauce Auswahl					Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing	
					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing	
					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing	
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	

Süßkartoffeln habe eine orange Farbe und schmecken süßlich, 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 Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



6. KW	03.02.2025	Anzahl	04.02.2025	Anzahl	05.02.2025	Anzahl	06.02.2025	Anzahl	07.02.2025	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	<b>Rinder-Hackfleischbällchen</b> in Tomatensauce mit Käse überbacken		<b>Möhren-Süßkartoffelcremesuppe</b>		gebratene Spätzle		<b>gebratene Reispfanne</b> (Paprika, Sojasprossen, Weißkohl, Ei)		<b>Fischstäbchen</b> (Seelachs)	
	Vollkorn Farfalle		Fladenbrot		helle Paprikasauce		fruchtige Currysauce		Remouladensauce	
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Roggen-Vollkornbrot		Kaisergemüse natur				Kartoffelpüree	
Menü II vegetarisch	<b>Gemüse-Bällchen</b> (Erbsen, Mais, Möhre)		<b>gebackene Kartoffeltaschen</b> (Tomaten-Mozzarella)		<b>Kartoffel-Zucchiniauflauf</b> mit Käse überbacken		<b>Pfannkuchen</b> (Natur)		<b>Eieromelette</b>	
	Tomatensauce		Paprikadip		Blattsalat		Vanillesauce		Kartoffelpüree	
	Vollkorn Farfalle		Gurkensalat (Öl&Essig)				Pfirsichkompott		Rahmspinat	
Menü III	<b>Vollkorn Penne</b>		<b>Maccaroni</b>		<b>grüne Bandnudeln</b>		<b>Farfalle</b>		<b>BIO Fusilli</b>	
	Käsesauce		Kräutersauce		Tomaten-Basilikumsauce		Linsenragout		Pestosauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
Dessert	<b>Obst/Gemügesticks</b>		<b>Vanillequark</b>		<b>Obst/Gemügesticks</b>		<b>Obst/Gemügesticks</b>		<b>Obst/Gemügesticks</b>	
Salatsauce Auswahl					Americandressing		Americandressing		Americandressing	
					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	