

Spargel besteht zu 90 Prozent aus Wasser. Er enthält wichtige Mineralstoffe und Vitamine. Das ist gut für deinen Körper



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.

Bestellung

- Geflügelfleisch
- Rindfleisch
- vegetarisch
- Fisch



13. KW	24.03.2025	Anzahl	25.03.2025	Anzahl	26.03.2025	Anzahl	27.03.2025	Anzahl	28.03.2025	Anzahl						
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag							
Menü I	Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomatensauce und Käse überbacken Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Spargelcremesuppe Fladenbrot Graubrot		Edamame Bratling (pikant) Currydip BIO Reis Blattsalat		Vollkornnudel-Gemüseauflauf (Blumekohl, Broccoli, Karotte) Blattsalat		Kibbeling (Seelachs) Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise Kartoffelecken Blattsalat							
											Menü II vegetarisch	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensauce und Käse überbacken Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)	Ebly-Gemüsepfanne (Zartweizen, Lauch, Sellerie, Karotte) helle Petersiliensauce	BIO Kartoffelklöße Bratensauce (vegetarisch) Erbsen-Möhrengemüse (natur)	Kartoffel-Gemüse Curry (Kartoffel, Karotte, Blumekohl, Broccoli) Vollkornreis	Gemüse Bagel (Blumenkohl, Erbsen, Karotten) BIO Schnittlauchdip Kartoffelecken Blattsalat
Dessert	Obst/Gemügesticks	Obst/Gemügesticks	Obst/Gemügesticks	Vanillequark	Obst/Gemügesticks											
						Salatsauce Auswahl										
Sonderkost	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											

Wildlachs hat viel Omega 3 Fettsäuren die sind gut für deine Konzentration und deine Sehfähigkeit



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.

Bestellung






















- Geflügelfleisch
- Rindfleisch
- vegetarisch
- Fisch



14. KW	31.03.2025		01.04.2025		02.04.2025		03.04.2025		04.04.2025	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Hähnchen Schnitzel	Anzahl	Kartoffelcremesuppe	Anzahl	Orecchiette-Broccoli Pfanne		Bratkartoffeln		Wildlachsragout	
	Ketchup-Paprikasauce		Fladenbrot		helle Brocolisauce		Rahmsauce (vegetarisch)		in mediterraner Gemüsesauce (Zucchini, Aubergine, Paprika)	
	Vollkornreis		Roggen-Vollkornbrot				Blumenkohl (Natur)		BIO Kartoffeln	
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)								Blattsalat	
Menü II vegetarisch	vegetarisches Schnitzel (Milcheiweiß)		Käsespätzle		Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gewürzgurke, Eier, Zwiebel)		Kartoffel-Möhrenauflauf		gekochte Eier	
	Ketchup-Paprikasauce		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		vegetarische Bockwurst (Fiweiß)		Blattsalat		helle Dillsauce	
	Vollkornreis				Senf				BIO Kartoffeln	
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)								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/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Erdbeerquark		Obst/Gemügesticks	
Salatsauce Auswahl					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing	
					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing	
					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	

Kichererbsen haben mit Kichern nichts zu tun. Den Namen haben sie aus dem Lateinischen da heißen sie "Cicer" irgendwann wurde daraus "Kicher"

	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.	Bestellung	 Geflügelfleisch  Rindfleisch  vegetarisch  Fisch	 ESSEN FÜR KINDER  DE-ÖKO-006
--	---	------------	--	--

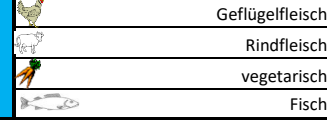
15. KW	07.04.2025	Anzahl	08.04.2025	Anzahl	09.04.2025	Anzahl	10.04.2025	Anzahl	11.04.2025	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	  Rinderbraten		 Roter Kichererbseneintopf <small>(Kichererbsen, Lauch, Möhren, Sellerie)</small>		 Gemüsefrikadelle <small>(Karotte, Erbse, Mais)</small>		 Kichererbsenbällchen		 gebratenes Seelachsfilet	
	Bratensauce		Fladenbrot		Kartoffelgratin		Minz-Dip		helle Gemüsesauce <small>(Sellerie, Lauch, Karotte)</small>	
	Vollkornreis		Graubrot		Fingermöhrengemüse		Ebly-Zartweizen		Kartoffelkroketten	
	grüne Bohnengemüse (natur)						Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Menü II vegetarisch	 Gemüseragout <small>(Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce</small>		 Kartoffel-Spinatauflauf mit Tomaten		 Tortellinauflauf mit Erbsen und Käse überbacken		 gebackene Kartoffeln in Schale		 Blumenkohl-Käsebratling	
	Vollkornreis		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Bärlauchdip		helle Petersiliensauce	
							Gurkensalat (Öl&Essig)		Kartoffelkroketten	
									Blattsalat	
Menü III	 Vollkorn Penne		 Ravioli <small>(Käse)</small>		 BIO Spaghetti		 Fusilli		 Farfalle	
	mediterrane Gemüsesauce <small>(Tomaten, Zucchini, Paprika)</small>		Broccolisauce		helle Schnittlauchsauce		Tomatenrahmsauce		helle Gemüsesauce <small>(Sellerie, Lauch, Karotte)</small>	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Rote Bete Salat (Öl&Essig)		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Dessert	 Obst/Gemüsesticks		 Obst/Gemüsesticks		 Obst/Gemüsesticks		 Knusper-Joghurt		 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	

Blumenkohl gehört zu der Kohlpflanze. Kohl war früher ein typisches Wintergemüse da er gut zu lagern ist und viel Vitamin C enthält. Das ist gut für deine Abwehr.



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.

Bestellung



16. KW	14.04.2025	Anzahl	15.04.2025	Anzahl	16.04.2025	Anzahl	17.04.2025	Anzahl	18.04.2025	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Hähnchen Gyros		Linseneintopf <small>(Sellerie, Karotte, Lauch, Kartoffel)</small>		Schupfnudel-Gemüsepfanne <small>(Broccoli, Blumenkohl, Karotte)</small>		Meeresfiguren <small>(Seelachs)</small>		Karfreitag	
	Tzaziki		Fladenbrot		helle Kräutersauce		Remouladensauce			
	Vollkornreis		Graubrot				Salzkartoffeln			
	Krautsalat (Öl&Essig)						Sahne-Gurkensalat			
Menü II vegetarisch	vegetarisches Gyros <small>(Soja)</small>		Bohnengulasch <small>(Kidneybohnen, grüne Bohnen, weiße Riesenbohnen)</small>		Gemüse Köttbullar <small>(Erbsen, Möhren, Mais)</small>		Rigatoni al Forno <small>(Erbsen, Tomaten) mit Mozzarella überbacken</small>			
	Tzaziki				veget. Preiselbeerrahmsauce					
	Vollkornreis		Penne		Kartoffelpüree		Sahne-Gurkensalat			
	Krautsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blumenkohlgemüse					
Menü III			Farfalle		grüne Bandnudeln					
			helle Broccoli-Tomatensauce		Tomatensauce					
			geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse					
			Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blattsalat					
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Himbeer-Vanillepudding		BIO Banane			
Salatsauce Auswahl					Frenchdressing					
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	

Polenta besteht aus Maisgrieß. Polenta gehört mit zu den ätstten Gerichten der Welt. Sie enthält viele Ballaststoffe. Die sind gut für die Verdauung



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.

Bestellung

Geflügelfleisch
Rindfleisch
vegetarisch
Fisch



17. KW	21.04.2025	Anzahl	22.04.2025	Anzahl	23.04.2025	Anzahl	24.04.2025	Anzahl	25.04.2025	Anzahl												
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag													
Menü I	Ostermontag		Erbseintopf <small>(Kartoffeln, Möhren, Sellerie)</small>		Hähnchenstreifen in heller Champignonrahmsauce		Broccoli-Vollkornnudel-Auflauf		gebratenes Wildlachsfilet													
			Fladenbrot		BIO Spätzle		Blattsalat		Senf-Dillsauce													
			Graubrot		Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)				Salzkartoffeln													
Menü II vegetarisch			BIO Spinatknödel				vegetarisches Geschnetzeltes in heller Champignonrahmsauce <small>(Quorn / Mycoprotein)</small>				Broccoli-Nussecke		Polenta-Spinat-Tasche		Tomatensauce							
			Käsesauce				BIO Spätzle				helle Kräutersauce		Salzkartoffeln									
			Coleslawsalat				Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)				Vollkornreis		Blattsalat									
Menü III			Tortellini <small>(Käse)</small>												Vollkorn Spaghetti		Farfalle		Tomatensauce			
			Spinatsauce												helle Kräutersauce		geriebener Hartkäse					
			geriebener Hartkäse												geriebener Hartkäse		Blattsalat					
			Coleslawsalat												Blattsalat		Blattsalat					
Dessert											Obst/Gemüesticks				Obst/Gemüesticks		BIO Milchreis		Obst/Gemüesticks			
Salatsauce Auswahl																			Frenchdressing		Americandressing	
Sonderkost	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														



Spinat ist eine richtige Vitaminwundertüte. Also richtig gut für den Körper und das Abwehrsystem.



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.

Bestellung



Geflügelfleisch
Rindfleisch
vegetarisch
Fisch



18. KW	28.04.2025	Anzahl	29.04.2025	Anzahl	30.04.2025	Anzahl	01.05.2025	Anzahl	02.05.2025	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Chili con Carne (Paprika, Mais, Tomaten)		Erbsen-Broccolicremesuppe		bunte Spätzle		<h1>1. Maifeiertag</h1>		Fischstäbchen (Seelachs)	
	BIO Reis		Roggen-Vollkornbrot		Erbsen-Putenschinkensauce			Remouladensauce		
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)				Kaisergemüse (natur)			Kartoffelpüree		
Menü II vegetarisch	Chili sin Carne (Soja, Paprika, Mais, Tomaten)		gebackene Kartoffeltaschen (Tomaten-Mozzarella)		Couscous Gemüsepfanne (Karotte, Blumenkohl, Broccoli, Kichererbsen)				Eieromelette	
	BIO Reis		Paprikadip		Kräuterdip			Kartoffelpüree		
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat			Rahmspinat		
Menü III	Vollkorn Penne		Maccaroni		grüne Bandnudeln				BIO Fusilli	
	Käsesauce		helle Paprikasauce		Tomatensauce			Pestosauce		
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse			geriebener Hartkäse		
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat			Blattsalat		
Dessert	Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks		Obst/Gemügesticks			Obst/Gemügesticks		
Salatsauce Auswahl					Americandressing			Americandressing		
					Italiandressing			Italiandressing		
					Joghurtdressing			Joghurtdressing		
Sonderkost	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		