

11 Kids 09.03.2026 - 15.03.2026

M 1

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

A Pudding-Becher	HOT DOG* (Geflügelwurst im Brötchen) Röstzwiebeln Kartoffelsalat mit Mayonnaise Ketchup	VOLLKORN-SPAGHETTI* Bolognese Sauce (Rindfleisch) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	3 GEMÜSE-BÄLLECHEN** (u.a. Mungobohnen und brauner Reis) Rahmspinat Röstkartoffeln	VOLLKORN-SPAGHETTI** Veggie-Bolognese (Sonnenblumenbasis) Eisbergsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	HOT DOG* (Geflügelwurst im Brötchen) Röstzwiebeln Pommes frites Ketchup
	B frisches Obst	C Rinderbrühe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C

Mo

A Gebäck o. Riegel	CHICKEN BITES* (panierte Hähnchenbruststücke) mit Curry-Früchte-Sauce Reis Krautsalat	VEGGIE-SCHNITZEL** Art Cordon bleu (paniert, Sojabasis) Erbsen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	CHAMPIGNONS** in Rahm Spätzle blanchierter Möhrensalat	4 SOJA-BÄLLECHEN** in Curry-Früchte-Sauce Reis Krautsalat	PIZZASCHNITTE MARGHERITA** mit Tomate und Käse
	B Melone im Ganzen	C 2 Mini-Donuts	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C

Di

2 BÖREK-SCHNECKEN** (Blätterteiggebäck mit Spinatfüllung) Bulgursalat Paprikadip mit Quark	HÄHNCHENBRUSTFILET* (natur) Rahmwirsing Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	LACHSSTÜCKE* in Dill-Sauce Brokkoli Salzkartoffeln	GRIEBREI** mit Apfelsmus	SOJAFRIKADELLE** Rahmwirsing Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	—
	B frisches Obst	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	—

Mi

SÜBKARTOFFELEINTOPF** (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip	GEFLÜGELWURST-GULASCH* in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	SERPENTINI** (gedrehte Röhrennudeln) Tomaten-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	CHILI CON CARNE* (Rindfleisch) Mais Reis	VEGGIE-GULASCH** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	—
	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	—

Do

A Einzeldessert	GEKOCHTES EI** in Sentsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	SEELACHSFILET* (paniert) warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEMÜSECREMESUPPE* (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) mit Geflügelbällchen Brötchen	GEMÜSECREMESUPPE** (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) Brötchen	—
	B frisches Obst	C Karamellpudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	—

Fr



Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 11 09.03.2026 - 15.03.2026 KW 12 16.03.2026 - 22.03.2026

M 9

M 9

SPAGHETTI**
(Glutenfrei)
Veggie-Bolognese-Sauce
(Sonnenblumenbasis)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

CHILI SIN CARNE**
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Mo

Mo

QUINOA-BRATLING**
(mit Quinoa und Erbsen)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

PFANNENGEMÜSE**
Salzkartoffeln
Dip mit Sojajoghurt

Di

Di

SOJAFRIKADELLE**
Wirsing in Sauce
(Reisbasis)
Kartoffelpüree

SPAGHETTI**
(glutenfrei)
Gemüse-Bolognese
(Erbsen, Mais, Möhren)

Mi

Mi

**SÜßKARTOFFEL-
EINTOPF****
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

LINSENEINTOPF**
mit Kartoffeln zubereitet

Do

Do

6 SOJABÄLLCHEN**
warmer Karoffelsalat
frischer Gurkensalat
Essig-Öl-Dressing

BLUMENKOHLE**
in heller Sauce
(Sojabasis)
Salzkartoffeln

Fr

Fr

**vegetarische Gerichte

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eierzeugnisse
- Milch und Milchzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusszeugnisse

¹ Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.