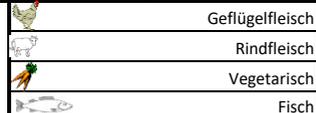


Quarkkeulchen sind in der Pfanne gebratene Klößchen aus Quarkteig



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



17. KW	22.04.2024 Montag	23.04.2024 Dienstag	24.04.2024 Mittwoch	25.04.2024 Donnerstag	26.04.2024 Freitag
Menü I	Hähnchenstreifen in heller Paprikasauce	rote Linsensuppe (püriert)	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Erbsen, Broccoli) Kräuterdip Salzkartoffeln	Käsemaccaroni	gebratenes Wildlachfilet Dill-Senfsoauce
	Vollkornreis	Fladenbrot	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Wild-Langkornreis
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)	Graubrot			Blattsalat
Menü II Vegetarisch	vegetarisches Ragout (Eiweiß) in heller Paprikasauce	Gnocchipfanne (Romanesco, Erbsen, Blumenkohl)	Kartoffelrösti Taler Apfelmus	Quarkkeulchen	Romanesco-Nudelauflauf
	Vollkornreis	Tomatensauce	Fingermöhrengemüse	Vanillesauce	Blattsalat
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)			Zimt & Zucker	
Menü 3	Vollkorn Fusilli	Girandole Nudeln	Spaghetti vegetarische Bolognese (Soja)	Bio Tortellini (Gemüsefüllung: Karotte, Spinat, Erbsen)	Rigatoni
	helle Petersiliensauce	Tomatenrahmsauce	geriebener Hartkäse	Spinatsauce	helle Kräutersauce
	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)	Coleslawsalat		Blattsalat	Blattsalat
Dessert	Obst/Gemügesticks	Vanillequark	Obst/Gemügesticks	Obst/Gemügesticks	Obst/Gemügesticks
Salatsauce Auswahl				Joghurtdressing	Joghurtdressing
				Frenchdressing	Frenchdressing
				Americandressing	Americandressing
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

Spargel wächst unter der Erde. Er hat Saison von April bis Ende Juni.

Bitte Schulnamen eintragen



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.

- Geflügelfleisch
- Rindfleisch
- Vegetarisch
- Fisch



18. KW	29.04.2024 Montag	Anzahl Komponente	30.04.2024 Dienstag	Anzahl Komponente	01.05.2024 Mittwoch	Anzahl Komponente	02.05.2024 Donnerstag	Anzahl Komponente	03.05.2024 Freitag	Anzahl Komponente
Menü I	Rinder Bifteki (Tomate, Käse)		Spargelcremesuppe		Maifeiertag		Grünkern-Käsemedaillon		Heringsstipp	
	Paprika-Tomatensauce		Fladenbrot			Bio-Schnittlauchdip		weiße Sauce (Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke)		
	Reis		Roggen-Vollkornbrot			Broccoligemüse		Kartoffeln		
	Krautsalat (Öl&Essig)							Blattsalat		
Menü II Vegetarisch	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen)		Käsespätzle				Broccoli-Vollkornnudelauf		gekochte Eier	
	Paprika-Tomatensauce		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)					helle Dillsauce		
	Reis							Kartoffeln		
	Krautsalat (Öl&Essig)						Blattsalat		Blattsalat	
Menü 3	feine Bio- Bandnudeln		Maccaroni				Vollkorn Spaghtti		bunte Farfalle	
	helle Zucchinisauce		helle Erbsensauce				Mediterrane Gemüsesauce (Tomaten,Zucchini,Aubergine)		helle Lachssauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse				geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)				Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemügesticks		Erdbeerquark			Obst/Gemügesticks		Eis		
Salatsauce Auswahl						Joghurtdressing		Joghurtdressing		
						Frenchdressing		Frenchdressing		
						Balsamicodressing		Balsamicodressing		
Sonderkost bitte hier eintragen	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		

Das Tomatenmark färbt das Frenchdressing rötlich

 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



19. KW	06.05.2024 Montag	Anzahl Komponente	07.05.2024 Dienstag	Anzahl Komponente	08.05.2024 Mittwoch	Anzahl Komponente	09.05.2024 Donnerstag	Anzahl Komponente	10.05.2024 Freitag	Anzahl Komponente
Menü I	 Putengulasch (Paprika, Zwiebeln) 		 Kartoffel-Broccolicremesuppe 		Kartoffelecken 		Christi Himmelfahrt	 Backfischfilet  (Seelachs)		
	Vollkornnudeln		Croutons		Sauerrahmdip 			Zitronenmayonaise		
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Fladenbrot		Erbsengemüse 			Bio-Kartoffeln		
Menü II Vegetarisch	 Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce 		 Kartoffel-Spinatauflauf 		 vegetarisches Gyros (Soja) 			Blumenkohl-Käsebratling 		
	Vollkornnudeln		Möhrensalat (Öl&Essig)		Tzaziki			Tomatendip		
					Reis			Bio-Kartoffeln		
Menü 3	 Vollkorn Bocolini 		 Ravioli (Käse) 		 Bio Spaghetti 			Blattsalat		
	helle Paprikasauce				gelbe Zucchinisauce			Farfalle 		
	geriebener Hartkäse		helle Broccolisauce		geriebener Hartkäse			Tomatenrahmsauce		
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		geriebener Hartkäse		Blattsalat			geriebener Hartkäse		
Dessert	 Obst/Gemügesticks 		 Grießpudding 		 Obst/Gemügesticks 		 Eis 			
					Americandressing		Americandressing			
Salatsauce Auswahl					Italiandressing		Italiandressing			
					Joghurtdressing		Joghurtdressing			
Sonderkost bitte hier eintragen	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			

Schupfnudeln heißen so da bei der Herstellung der Teig „geschupft = weggestoßen“ wird



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



20. KW	13.05.2024 Montag	Anzahl porzioniert	14.05.2024 Dienstag	Anzahl porzioniert	15.05.2024 Montag	Anzahl porzioniert	16.05.2024 Donnerstag	Anzahl porzioniert	17.05.2024 Freitag	Anzahl porzioniert
Menü I	Canneloni mit Rindfleischfüllung in Tomatensauce		Schnibbelbohneintopf (grüne Bohnen, Kartoffeln, Sellerie)		mini Kartoffelklößchen		Kartoffel-Blumenkohlauf		Wildlachsragout in heller Sauce	
	Karotten-Krautsalat (Öl&Essig)		Fladenbrot Graubrot		Bratensauce (vegetarisch) Erbsen-Möhrengemüse in Rahm		Blattsalat		Vollkornreis Sahne-Gurkensalat	
Menü II Vegetarisch	Canneloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensauce		Schupfnudel-Gemüsepfanne (Broccoli, Blumenkohl, Möhre)		Gemüse Köttbullar (Erbsen, Möhren, Mais)		Bio-Milchreis		Rigatoni al Forno (Erbsen, Tomaten) mit Mozzarella überbacken	
	Karotten-Krautsalat (Öl&Essig)		helle Bärlauchsauce		veget. Preiselbeerrahmsauce Kartoffeln Blumenkohlgemüse		heiße Kirschen Zimt & Zucker		Sahne-Gurkensalat	
Menü 3	Fusilli		Spaghetti		grüne Bandnudeln		Tortellini (Ricotta-Spinat)		Vollkorn Penne	
	Käsesauce		Champignonrahmsauce		helle Broccolisauce mit Tomatensauce		Tomatensauce		Basilikumsauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Karotten-Krautsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Sahne-Gurkensalat	
Dessert	Obst/Gemüesticks		Eis		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Pfirsichquark	
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	
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	

Ebly ist Zartweiten. Er entsteht dadurch das Weizen mit Wasserdampf vorgegart wird und dann getrocknet.



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



21. KW	20.05.2024	Anzahlkomponente	21.05.2024	Anzahlkomponente	22.05.2024	Anzahlkomponente	23.05.2024	Anzahlkomponente	24.05.2024	Anzahlkomponente																				
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag																					
Menü I	Pfingstmontag		Ebly-Gemüsepfanne (Karotten, Lauch, Sellerie)	Geflügelfrikadelle (Pute)	Erbseintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie)	Fischfrikadelle (Seelachs)	Bratensauce	Fladenbrot	helle Petersiliensauce																					
							Kartoffelgratin	Graubrot	Vollkornreis																					
							helle Kräutersauce	Blattsalat	Blattsalat																					
Menü II Vegetarisch					Spinatknödel	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Karotten, Mais)	Cous-Cous Gemüsepfanne (Kichererbsen, Blumenkohl, Broccoli)	Kartoffelpüree	vegetarische Bratensauce	Minze-Joghurtdip	helle Dillsauce																			
									Käsesauce	Kartoffelgratin	Rahmspinat																			
									Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)	Blattsalat																				
Menü 3							Bio-Tortellini mit Gemüsefüllung (Karotte, Erbsen, Spinat)	feine Bandnudeln	Penne	Bio-Vollkorn Spaghetti	Tomatenrahmsauce	helle Erbsen-Putenschinkensauce	gelbe Zucchiniensauce																	
											geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse																	
											Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Blattsalat	Blattsalat																
											Dessert			Heidelbeerjoghurt	Obst/Gemügesticks	Eis	Obst/Gemügesticks	Joghurtdressing	Joghurtdressing	Joghurtdressing										
Frenchdressing							Frenchdressing	Frenchdressing																						
Balsamicodressing							Balsamicodressing	Balsamicodressing																						
Salatsauce Auswahl							Laktosefrei	Laktosefrei	Laktosefrei	Laktosefrei								Joghurtdressing	Joghurtdressing	Joghurtdressing										
											Sonderkost bitte hier eintragen					Glutenfrei	Glutenfrei				Glutenfrei	Glutenfrei	Frenchdressing	Frenchdressing	Frenchdressing					
																										Histaminfrei	Histaminfrei	Histaminfrei	Histaminfrei	Balsamicodressing
			Milcheiweißfrei	Milcheiweißfrei																										
Essen ohne Ei							Essen ohne Ei	Essen ohne Ei	Essen ohne Ei	Essen ohne Ei																				

🥦 **Broccolie heißt auch Bröckelkohl oder Spargelkohl und hält dich lange satt durch die vielen Ballaststoffe** 🥦



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



22. KW	27.05.2024 Montag	Anzahlkomponenten	28.05.2024 Dienstag	Anzahlkomponenten	29.05.2024 Mittwoch	Anzahlkomponenten	30.05.2024 Fronleichnam	Anzahlkomponenten	31.05.2024 Freitag	Anzahlkomponenten								
Menü I	gebratene Spätzle	🥕	Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gewürzgurke, Zwiebel, Eier)	🥕	Hähnchen Nuggets	🐔	Fronleichnam	Fronleichnam	gebratenes Wildlachsfilet	🐟								
	Reisnudeln	🥕		Süß-Sauersauce						Petersiliensauce								
	Ratatouille Gemüse	🥕		vegetarische Bockwurst						Kartoffelecken								
Menü II Vegetarisch	Tortellinauflauf (Käsefüllung) mit Erbsen in heller Sauce	🥕	gebackene Kartoffeltaschen (Frischkäse)	🥕	Broccoli Nuggets	🥕			Fronleichnam	Fronleichnam	Gemüseragout (Broccoli, Möhren, Blumenkohl)	🥕						
		Rote Betesalat (Öl&Essig)				Paprikadip							Süß-Sauersauce		Vollkornreis			
			Gurkensalat (Öl&Essig)		Kartoffelecken							Krautsalat (Öl&Essig)		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)				
Menü 3	Fusilli	🥕	Maccaroni	🥕	grüne Bandnudeln	🥕					Fronleichnam	Fronleichnam	Vollkorn Penne	🥕				
		Spinat-Käsesauce				Pestosauce									Tomatensauce		Linsenragout	
		geriebener Hartkäse				geriebener Hartkäse									geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
		Rote Betesalat (Öl&Essig)				Gurkensalat (Öl&Essig)									Krautsalat (Öl&Essig)		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	
Dessert	Obst/Gemügesticks	🥕	Birnenquark	🥕	Obst/Gemügesticks	🥕	Fronleichnam	Fronleichnam					Eis	🥕				
Salatsauce Auswahl																		
Sonderkost bitte hier eintragen	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							