

















KW	15	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Ofengerichte Speiseplan)
Montag	06.04.2026	Ostermontag		
Dessert				
Dienstag	07.04.2026	 Lachsfilet in Kräutersauce mit Tomatenstückchen und BIO-Vollkornreis dazu Mischsalat mit BIO-Joghurt dressing _g 	Kibbelinge vegan _{a1} auf Remoulade Sauce _c mit BIO-Langkornreis und BIO-Erbsen 	Ofenfisch _d auf Senf Sauce _{g,j} mit knusprige Ofenkartoffeln spalten dazu Erbsen Möhren Gemüse 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Mittwoch	08.04.2026	 Rindergeschnetzeltes _g in Rahmsauce _g mit BIO-Spätzle _{a1,c} und BIO-Blumenkohl 	Vegane Bratwurst ¹¹ _f mit Ketchup und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffel _g und BIO-Gurkensalat mit Dill und Joghurt _g 	Hausgemachte Lasagne Bolognese vom Rind _{a1,c,g} mit Käse überbacken dazu Blattsalat mit BIO-Joghurt-Dressing _g 
Dessert		Vanillepudding _g mit Roter Grütze _g	Vanillepudding mit Roter Grütze _g	Vanillepudding mit Roter Grütze _g
Donnerstag	09.04.2026	 BIO-Semmelknödel _{a1,c,g} mit Pilzragout _g dazu BIO-Gurkensticks 	Kartoffeltaschen "Toskanische Art" _g mit Tomate-Mozzarella-Füllung in fruchtiger Tomatensoße _i dazu Mixsalat mit Balsamico-Dressing 	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark _g BIO-Gemüsesticks (Karotten & Gurken) 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Freitag	10.04.2026	 Gemüse-Nudel-Suppe _{a1,g} aus (BIO-Karotten, Brokkoli & BIO-Blumenkohl) mit Backerbsen _{a1,c,g} dazu BIO-Vollkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k} 	Kartoffel-Gemüse-Suppe _{g,i,l} mit Kartoffel, Sellerie und Lauch dazu BIO-Laugenbrötchen _{a1,a3} 	Ofen-Tomatensuppe _i mit Schusterjungs-Brötchen _{a1,a2,a3,a4,k} 
Dessert		BIO-Apfelmark	BIO-Apfelmark	BIO-Apfelmark

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Die Menülinie mit dem "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalinquelle), 11d (Acetylulfa)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeugnisse | c Eier und Eierzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein



Vegetarisches Menü



Veganes Menü

 geeignet für glutenfrei

 geeignet für laktosefrei