




MW	16	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Frühling-Speiseplan)
Montag	13.04.2026	BIO-Vollkorn-Spaghetti ^{a1} mit mit Gemüsebolognese _i und Parmesankäse _g dazu Karottensalat aus BIO-Karotten	BIO-Kartoffelpuffer ^{a1,c} mit BIO-Apfelkompott ³ und Rote Bete Salat ¹¹	Frühlingsgemüseknudeln ^{a1,a3,g} mit Minz-Joghurt-Dip _g und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln Rohkost Karotte & Paprika
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Dienstag	14.04.2026	MSC Schlemmerfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet ^{a1,d,g} (Die Auflage aus Tomate-Mozzarella) mit BIO-Vollkornreis ^{a1} und BIO-Gurkensalat mit Dill und BIO-Joghurt _{g,j,l}	BIO-Eierknöpfe ^{a1,c,g} mit Gouda überbacken und Kräutersauce _g dazu BIO-Knabbergurken	Fischstäbchen ^{a1,d} mit Joghurt-Dip _g aus BIO-Joghurt und Bratkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu BIO-Gurkensalat mit Essig und Öl _j
Dessert		BIO-Joghurt _g mit BIO-Apelmark	BIO-Joghurt _g mit BIO-Apelmark	BIO-Joghurt _g mit BIO-Apelmark
Mittwoch	15.04.2026	BIO-Kartoffeltaschen _g mit Frischkäse-Füllung auf BIO-Ratatouillegemüse _{i,l} und Kräuter-Dip aus BIO-Joghurt _g	Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Rahmspinat _g aus BIO-Spinat und Ei aus Bodenhaltung _c	Köstliche Käsespätzle ^{a1,c,g} Rahmpilzsauce _g dazu Röstzwiebeln ^{a1}
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Donnerstag	16.04.2026	Zucchinicremesuppe _g aus BIO-Zucchini mit BIO-Vollkorn-Reis und BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5}	Graupeneintopf ^{a3} mit BIO-Julien-Mischung Gemüse und BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5}	Frühlingsgemüse Eintopf Gemüse-Eintopf mit Kohlrabi, BIO-Möhren, Lauch, grünen Bohnen und BIO-Erbsen dazu BIO-Dinkelbrötchen ^{a1}
Dessert		Vanillepudding _g	Vanillepudding	Vanillepudding
Freitag	17.04.2026	Hähnchenbrust in Tomatensauce _i mit BIO-Bandnudeln ^{a1} und BIO-Erbsengemüse	BIO-Brokkolicremesuppe _{g,i} BIO-Milchreis _g mit BIO-Beerenmischung-Sauce	Feines Geflügelragout _g mit Spargel und BIO-Erbsen und Gemüsereis _i
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

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/Phenylalaninquelle), 11d (Acesulfam)] 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 Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierzeugnisse

-  Menüs mit Rindfleisch
-  Menüs mit geflügel Fleisch
-  Menüs mit Fisch
-  Menüs mit Schwein

-  Vegetarisches Menü
-  Veganes Menü
-  geeignet für glutenfrei
-  geeignet für laktosefrei