



MW	16	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Grill-Speiseplan)
Montag	13.04.2026	Steckrübeneintopf mit Steckrübe, BIO-(Kartoffeln & Karotten), und Petersilie dazu BIO-Vollkornbrötchen ^{a1,a3,a4,a5,k}	Italienische Minestrone ^{a1,g} mit Gemüsebrunoise und Makkaroni dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a2,a4,a4,k}	"Grillfleisch-Gemüse Eintopf" ^a mit Kartoffeln, Sellerie Lauch, Karotten und Geflügel-Bratwurstschnecke gegrillt ⁵ dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a2,a4,a4,k}
Dessert		Karamellpudding ^{1,g}	Karamellpudding ^{1,g}	Karamellpudding ^{1,g}
Dienstag	14.04.2026	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Geflügelsoße mit Bulgur ^{a1,c,g,i} aus BIO-Bulgur und BIO-grünen Bohnen	Gemüse Nuggets ^{a1,a3,g} in Gemüse Sauce ^{a1,g} mit Langkornreis und Brokkoligemüse	"American Hot Dogs" Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen ^{a1} mit Ketchup ^j , Senf ^j , Röstzwiebeln ^{a1} & saure Gurkenschnitzel dazu Pommes Frites
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Mittwoch	15.04.2026	Polentatasche mit Satter Spinat-Käse ^{a1,g,j} und Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt auf Ratatouille Gemüse dazu Blattsalat mit Gartenkäuter Dressing	Tortellini ^{a1,g} Nudelteigring mit pikanter Käsefüllung mit Alla Panna mit BIO-Erbсен, Sauce ^{a1,g} und geriebenem Hartkäse ^{1,2,g}	Cevapcici vom Rind ^{a1,c,i} mit Ajvar und Djuvec-Reis dazu Blattsalat mit Gartenkäuter Dressing
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika
Donnerstag	16.04.2026	Fischragout mit Wildlachswürfel ^{d,g,i} BIO-Karotten-Sellerie Gemüsestreifen und BIO-Vollkornpenne ^{a1} dazu Feldsalat mit Gartenkräuter Dressing	Vorsuppe:Klassische Kürbissuppe Grießbrei ^{a1,g} mit Fruchtsauce	Griller - Nürnberger Rostbratwurst mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g dazu Sauerkraut
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Freitag	17.04.2026	Gemüsefrikadelle ^{a1,c} mit Joghurt-Dip ^g aus BIO-Joghurt mit Erbsengemüse aus BIO-Erbсен dazu Schwäbische Eierknöpfe ^{a1,c}	Vegane Frikadellen ^{a1,j} in Bratensoße mit Balkangemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffel	Rinderfrikadelle ^{a1,c} in Bratensoße mit Balkangemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffel
Dessert		Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g	Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g	Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g

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 geflügelgefleisch
-  Menüs mit Fisch
-  Menüs mit Schwein

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