





Montag, 17.02.2025

Vorspeise 2

Veganes Menü

Rohkost  

Gemüsetopf (Brokkoli, Möhren) (KV, 12)    

dazu vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)    

BIO-Reis (KV)     

Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2) 


Dessert 1 (DGE)

Dienstag, 18.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)



Vorspeise 2

Rohkost  




Möhrensalat mit Ananas, Rosinen und Sonnenblumenkernen in Joghurtdressing (ML, EI, SE) 





Menü 1 (Fleisch/Fisch)

BIO-Spirellis (GG, WZ)   

Carbonara (Geflügelschinken-Sahne-Soße) (ML, 1, 2, 16)  

Lieblingsmenü

BIO-Spirellis (GG, WZ)   

mit Tomatensoße (KV)    

Dessert 2

Frischobst  

Mittwoch, 19.02.2025

Vorspeise 2



Eisbergsalat  

mit süßer Joghurttunke (ML) 

Menü 2 (Alternativbeilage)

Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) (SE, EI, GG, HF, ML, WZ) 

mit brauner Soße (KV)   

Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12)  

Dessert 2






BIO-Schokoladenpudding (ML)  

Donnerstag, 20.02.2025

Vorspeise 3

Brötchen (GG, WZ, RO) 

DGE-Menü



BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)     

Dessert 2

Pflaumenkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Freitag, 21.02.2025



Vorspeise 1 (DGE)




Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing (SU, SE, 12)  

Vorspeise 2

Rohkost  

Menü 2 (vegetarisch)




Milchreis (heiß) (ML, 12)  

mit Apfelkompott (kalt) (KV, 2)   

Dessert 1 (DGE)

Frischobst  

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen,  = vegetarisch,  = vegan,  = lactosefrei,  = glutenfrei **Änderungen vorbehalten**

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006 zertifiziert

