

Datum Kalenderwoche 10		02.03.2026 Montag	03.03.2026 Dienstag	04.03.2026 Mittwoch	05.03.2026 Donnerstag	06.03.2026 Freitag
Vorspeise/Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	X Vanillecreme F,19	X Birne V	X Banane V		X Schokoladen-Vanillepudding F, 19
	Hauptkomponente	Veggi Lasagne F,19,20a	MSC-Backfisch (Seelachs) 20a,27	Linsenbolognese V	Quarkkeulchen F,19,20a,31	Köttbullar (Bio-Rind) in Bratenrahmsoße R,11,19,20a,31
	Dip, Soße			geriebener Gouda F, 19	Apfelmus V, 2, 11	
	1. Beilage		Kartoffelpüree mit Bio-Milch F,19	Bio-Nudeln V, 20a		Bio-Reis V
	2. Beilage	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V	Kohlrabirahmgemüse F, 19	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl V, 2, 23	Kartoffelcremesuppe F, 19	Eisberg-Karottensalat mit Cocktaildressing F,2,19,23
 Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Tomate) V	Überbackener Blumenkohl mit Bechamelsoße F,19	Kartoffelrösti F,11,31	X Hausgemachte Gemüsebällchen F,19,20a,31	Cremige Gemüsesoße mit Bio-Gemüse (Karotte, Zucchini) F,19
	Dip, Soße	Joghurt dip F, 19			Käsesoße F,19	geriebener Gouda F, 19
	1. Beilage	Bulgur V, 20a	Bio-Salzkartoffeln V	Kräuterquark F, 19, 23	Bio-Reis V	Bio-Vollkornnudeln V, 20a
	2. Beilage			Erbsengemüse V	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing, Topping Kürbiskerne V	Eisberg-Karottensalat mit Cocktaildressing F,2,19,23
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Tomate) V	MSC-Seelachsfilet, paniert, allergenreduziert (enthält Fisch) 27	Linsenbolognese V	Kaiserschmarrn, allergenfrei V, 12	"Köttbullar" vom Bio-Rind in Bratenrahmsoße, allergenfrei R, 12
	Kostenfreie Beilage	Kräuter dip, allergenreduziert (enthält Senf) V, 12, 23		Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Apfelmus V, 2, 11	
	1. Beilage	Bio-Reis V	Bio-Kartoffelpüree, allergenfrei V, 12	Bio-Reis-Vollkornnudeln, allergenfrei V		Bio-Reis V
	2. Beilage		Kohlrabirahmgemüse, allergenfrei V, 12	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 2, 23	Kartoffelcremesuppe, allergenfrei V, 12	Eisberg-Karottensalat mit Salatdressing Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V,2,23



DE-ÖKO-006

Die allergenreduzierten Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006.

Die Menüline 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) zertifiziert.