

Datum	16.03.2026	17.03.2026	18.03.2026	19.03.2026	20.03.2026	
Kalenderwoche 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Vorpseis/Nachspeise Menü 1	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Birne X V	Bananenquark X F, 19		Blechkuchen Schokoflecken X F, 11, 19, 20a, 21, 31	Vanillejoghurt X F, 19
	Hauptkomponente	Maccaroniauflauf mit Mozzarella überbacken F, 19, 20a	Geflügel-Wurstgulasch (Bio-Fleisch) G, 12, 14	Hausgemachte Topfenkücherl F, 11, 19, 20a, 31	Bio-Bolognesesoße vom Rind R	Pizza Margeritha F, 19, 20a
	Dip, Soße	Paprikasoße F, 19		Schokoladensoße F, 19	geriebener Gouda F, 19	
	1. Beilage		Bio-Salzkartoffeln V		Bio-Fusilli V, 20a	
	2. Beilage	Karottengemüse V		Zucchini cremesuppe F, 19	Karottenrohkostsalat V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl V, 23
Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Asiatisches Gemüse (Bambus, Bohne, Karotte, Paprika, Ananas) V	Hausgemachter mediterraner Gemüserösti (Blumenkohl, Karotte, Zucchini) F, 2, 11, 19, 20a, 31	Rührei X F, 2, 11, 19, 31	Bio-Gemüsebolognese V	Schwammerl (Champignons) in heller Soße F, 2, 11, 19
	Dip, Soße	Süß-Sauer-Soße V		Apfel V	geriebener Gouda F, 19	
	1. Beilage	Bio-Reis V	Bio-Salzkartoffeln V	Kartoffelpüree mit Bio-Milch F, 19	Bio-Vollkorn Fusilli V, 20a	Hausgemachte Semmelknödel F, 11, 19, 20a, 20c, 31
	2. Beilage		Erbesen in heller Soße F, 19	cremig Spinatgemüse F, 19	Karottenrohkostsalat V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Kürbiskerne V, 23
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Paprikasoße, allergenfrei V, 12	Geflügel-Wurstgulasch (Bio-Fleisch) G, 12, 14	Hafer-Vollkorn Pancakes, allergenfrei V, 12	Bio-Bolognesesoße vom Rind R	Pizza Margherita, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 11, 25
	Kostenfreie Beilage	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25		Schokoladensoße, allergenfrei V, 12	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	
	1. Beilage	Bio-Reis-Mais-Kichererbsen-Penne V	Bio-Salzkartoffeln V		Bio-Reis-Vollkornnudeln, allergenfrei V	
	2. Beilage	Karottengemüse V		Zucchini cremesuppe, allergenfrei V, 12	Karottenrohkostsalat V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 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 Menüliene 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.