

Datum	23.03.2026	24.03.2026	25.03.2026	26.03.2026	27.03.2026	
Kalenderwoche 13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Vorspeise, Salat oder Nachspeise		Zwetschgenröster X V	Banane X V	Fruchtquark X F, 19	Knusperjoghurt mit Schokoperlen X F, 19, 20a, 21
	Hauptkomponente	Grißbrei mit Zimt-Zucker X F, 19, 20a	Hausgemachte Gemüsepfanzerl F, 11, 19, 20a, 31	Bio-Tomatensauce V	MSC-Seelachs mit Kräuterkruste 20a, 27	Hot Dog (Geflügelwiener (Bio-Fleisch), Hot Dog Brötchen) G, 12, 14, 20a
	Kostenfreie Beilage	Apfelmus V, 2, 11	Burgersauce F, 19, 23	geriebener Hartkäse F, 19, 31	Kräuterremoulade F, 19, 23	Essig-Gurken Scheiben & Tomatenketchup V, 23
	1. Beilage		Kartoffelstampf mit Bio-Milch F, 19	Bio-Spaghetti V, 20a	Bio-Salzkartoffeln V	
	2. Beilage	Gemüsecremesuppe F, 19		Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl V, 2, 23	Karottengemüse V	Cole Slaw (Karotten-Weißkrautsalat) F, 19, 23
Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Bio-Salzkartoffeln V	Buntes Ofen-Gemüse (Paprika, Zucchini) V	Linsenbolognese V	Überbackenes Kohlrabi-Paprikagemüse in Bechamelsauce F, 19	veggie Hot Dog (vegetarische Wurst, Hot Dog Brötchen) V, 20a, 23
	Kostenfreie Beilage	Gemüsequark F, 19, 23	Kräuterdip F, 19	geriebener Hartkäse F, 19, 31		Essig-Gurken Scheiben & Tomatenketchup V, 23
	1. Beilage	Apfel V	Ebly (Zartweizen) V, 20a	Bio-Vollkornnudeln V, 20a	Bio-Salzkartoffeln V	
	2. Beilage	Gurken-Maissalat V		Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Sonnenblumenkerne V, 2, 23		Cole Slaw (Karotten-Weißkrautsalat) F, 19, 23
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Süße Polenta, allergenfrei mit Zimt-Zucker V, 12	Quinoa-Erbsen-Pflanzerl V	Bio-Tomatensauce V	MSC-Seelachsfilet, paniert, allergenreduziert (enthält Fisch) 27	Hot Dog (Geflügelwiener (Bio-Fleisch), Bauernbrötchen), allergenfrei G, 12, 14
	Kostenfreie Beilage	Apfelmus V, 2, 11	Kräuterdip, allergenreduziert (enthält Senf) V, 12, 23	Bio-Veggie Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Kräuterremoulade, allergenreduziert (enthält Senf) V, 23	Essig-Gurken Scheiben & Tomatenketchup, allergenreduziert (enthält Senf) V, 23
	1. Beilage		Bio-Kartoffelstampf, allergenfrei V, 12	Bio-Reis-Mais-Kichererbsen-Penne V	Bio-Salzkartoffeln V	
	2. Beilage	Gemüsecremesuppe, allergenfrei V, 12		Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 2, 23	Karottengemüse V	Cole Slaw (Karotten-Weißkrautsalat), allergenreduziert V, 23



DE-ÖKO-006

Die allergenreduzierten Gerichte wurden 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.