

| Datum | 30.03.2026 | 31.03.2026 | 01.04.2026 | 02.04.2026 | 03.04.2026 |
|------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kalenderwoche 14 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
| Vorspeise/Nachspeise Menü 1 | Vorspeise, Salat oder Nachspeise | Birne X V | | Schokoladenpudding X F, 19 | Kokosjoghurt F, 19 |
| | Hauptkomponente | Tortellini Ricotta-Spinat F, 19, 20a | Milchreis mit Zimt-Zucker F, 19 | Bio-Hühnerfrikassée G, 19 | Überbackener Blumenkohl mit Bechamelsauce F, 19 |
| | Kostenfreie Beilage | | rote Beerengrütze V | | |
| | 1. Beilage | Grüne Soße F, 19 | | Bio-Reis V | Bio-Salzkartoffeln V |
| | 2. Beilage | Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V | Nudelsuppe V, 20a | Erbsengemüse V | |
| Vegetarisches Menü 2 | Hauptkomponente | Kartoffelgratin F, 19 | cremige Tomatensoße X F, 19 | Bio-Gemüsefrikassée (Karotte, Erbse) F, 19 | Hausgemachte Gemüse-Minis X F, 11, 19, 20a, 31 |
| | Kostenfreie Beilage | | geriebener Gouda F, 19 | | Bechamelsauce F, 19 |
| | 1. Beilage | grünes Bohnengemüse V | Bio-Nudeln V, 20a | Bio-Vollkornreis V | Kartoffelstampf mit Bio-Milch F, 19 |
| | 2. Beilage | Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V | Banane V | Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Sesam V, 2, 23, 24 | Paprika-Mais-Salat V |
| allergenreduziertes Menü (Menü 3) | Hauptkomponente | Kartoffelgratin, allergenreduziert V, 12, 25 | Milchreis mit Zimt-Zucker, allergenfrei V, 12 | Hühnerfrikassée (Bio-Fleisch), allergenfrei G, 12 | Überbackener Blumenkohl mit Bechamelsauce, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 12, 25 |
| | Kostenfreie Beilage | | rote Beerengrütze V | | |
| | 1. Beilage | grünes Bohnengemüse V | | Bio-Reis V | Bio-Salzkartoffeln V |
| | 2. Beilage | Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V | Gemüsebrühe mit Reis V | Erbsengemüse V | |



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.