

KW 5 Kids

26.01.2026 - 01.02.2026

M 1

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

Mo

**EIER-  
PFANNKUCHEN\*\***  
mit Schokoladensauce

**2 MAULTASCHEN\*\***  
(u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat)  
in ein wenig Brühe  
warmer Kartoffelsalat  
Gurkensalat in  
Essig-Öl-Dressing

**FARFALLE\***  
(Nudeln in Schleifenform)  
Käsesauce Alfredo  
(Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln)  
Gurkensalat in  
Essig-Öl-Dressing

**GEMÜSE-  
EINTOPF\*\***  
mit Kartoffeln  
zubereitet

**FARFALLE\*\***  
(Nudeln in Schleifenform)  
Käsesauce mit  
Erbsen  
Gurkensalat in  
Essig-Öl-Dressing

A Wassereis zum Einfrieren

B frisches Obst

C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Di

**CHAMPIGNONS\*\***  
in Rahm  
Vollkornreis  
frischer Rotkrautsalat

**GEFÜLLTE TEIGTASCHEN\*\***  
(mit Ratatouille-Füllung)  
in Tomatensauce  
mit Käse überbacken

**RÖSTKARTOFFELN\*\***  
Möhrengemüse  
Kräuterdip mit Quark

**2 BLUMENKOHL-  
STICKS\*\***  
(Blumenkohl u. Kichererbsen)  
Rahmspinat  
Kartoffelpüree aus  
frischen Kartoffeln

**NUDEL-  
VEGGIE-HACK-  
AUFLAUF\*\***  
(Sonnenblumenbasis)  
mit Käse überbacken

**4 KARTOFFEL-  
MINIONS\*\***  
(gebackene Kartoffelfiguren)  
Möhrengemüse  
Kräuterdip mit Quark

A Gebäck o. Riegel

B Melone im Ganzen

C Vanillepudding lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

A / B / C

Mi

**4 GEMÜSEBÄLЛЬCHEN\*\***  
(u.a. mit Erbsen, Mais, Möhren)  
Vollkorn-Quinoa  
mit Paprika  
Kräuterdip mit Joghurt

**HÄHNCHENINNENFILET\***  
Rahmsauce  
Erbsen  
Spiralnußeln

**2 FISCHFIGUREN\***  
(panierter Schelfisch)  
Dillsauce  
Salzkartoffeln  
Gurkensalat in Joghurtdressing

**GRIEBREI\*\***  
mit Kirschen

**VEGGIE-FRIKADELLE\*\***  
(Sojabasis)  
Rahmsauce  
Erbsen  
Spiralnußeln

A Fruchtjoghurt-Becher

B frisches Obst

C Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert

A / B / C

A / B / C

Do

**Serbische  
BOHNENSUPPE\*\***  
(u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren)  
mit Kartoffeln zubereitet  
Brötchen

**HÄHNCHEN-  
GESCHNETZELTES\***  
in Curry-Früchte-Sauce  
Erbsen  
Reis

**FUßBALL-NUDELN\*\***  
(Nudeln in Fußballform)  
Möhrensauce  
Eisbergsalat mit  
Sauerrahmdressing

**3 GEFLÜGEL-  
HACKBÄLLCHEN\***  
in Tomatensauce  
grüne Bohnen  
Salzkartoffeln

**VEGGIE-  
SCHNITZEL\*\***  
(paniert, Sojabasis)  
in Curry-Früchte-Sauce  
Erbsen  
Reis

A Pudding-Becher

B frisches Obst

C Milchreis lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

A / B / C

Fr

**RÜHREI\*\***  
Rahmspinat  
Kartoffelpüree aus  
frischen Kartoffeln

**Mediterrane  
VOLLKORN-REISPFANNE\***  
mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und  
Zwiebeln

**Schottische  
BAUERNSUPPE\***  
(mit Wurzelgemüse,  
Kartoffeln und Graupen)  
Mini-Geflügel-Hackbällchen  
Brötchen

**SPIRELLI\*\***  
Gemüse-Bolognese  
Eisbergsalat mit  
italienischem  
Dressing

**Schottische  
BAUERNSUPPE\*\***  
(mit Wurzelgemüse,  
Kartoffeln und Graupen)  
Brötchen

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Mandarinenstücke lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

A / B / C



Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

**KW 5** 26.01.2026 - 01.02.2026    **KW 6** 02.02.2026 - 08.02.2026

	M 9	M 9
Mo	<b>6 vegetarische HACKBÄLLCHEN**</b> (Sojabasis) Kartoffelsalat frischer Gurkensalat mit Essig + Öl	<b>VEGGIE-FRIKADELLE**</b> (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Salzkartoffeln
Di	<b>CHAMPIGNONS**</b> in Sauce Vollkornreis frischer Rotkrautsalat	<b>SPAGHETTI**</b> (glutenfrei) Tomaten-Rukola-Sauce Krautsalat
Mi	<b>QUINOA-ERBSEN-BRATLING**</b> Tomatenreis Dip mit Kräutern (Sojabasis)	<b>SALZKARTOFFELN**</b> Kräuterdip (auf Sojabasis) gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing
Do	<b>serbische BOHNENSUPPE**</b> (u.a. Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet	<b>Frischer MÖHRENEINTOPF**</b> mit Kartoffeln
Fr	<b>Mediterrane VOLLKORN-REISPFANNE**</b>	<b>Italienische TOMATENSUPPE**</b> mit Tomatenstückchen mit Reiseinlage

\*\*vegetarische Gerichte

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eiererzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

<sub>1</sub> Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.