

KW 20 Kids 11.05.2026 - 17.05.2026

M 1

M 2

M 3



 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

M 7

Mo

GEFÜLLTE PASTA <small>(vegetarische Füllung)</small> mit Zucchini-Sauce Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) <small>(Geflügelfleisch)</small> in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	 HÄHNCHEN-BRUSTSTREIFEN (G) in Budapester Sauce <small>(Tomatensauce mit Paprikastreifen)</small> Salzkartoffeln Krautsalat	3 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST <small>(Weizen-Erbсен-Basis)</small> in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) <small>(Geflügelfleisch)</small> in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST <small>(Weizen-Erbсен-Basis)</small> in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	A / B / C

Di

SÜßKARTOFFELEINTOPF <small>(mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat)</small> dazu einen Klecks Schmand-Dip	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	 BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce <small>(Gouda, Hartkäse, Mozzarella)</small> Gurkensalat in Joghurdressing	KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF mit Käse überbacken	VEGGIE-GESCHNETZELTES <small>(Pflz- u. Erbsenproteinbasis)</small> in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	PIZZASCHNITTE MARGHERITA mit Tomate und Käse	—
A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	



Mi

 CHILI SIN CARNE <small>(vegetarisches Chili mit Sonnenblume)</small> grüne Bohnen Vollkornreis	SPAGHETTI in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	3 CHICKEN-NUGGETS (G) <small>(paniertes Hähnchenfleisch)</small> mit Barbecuesauce Mais Reis	3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Champignonsauce Möhren Salzkartoffeln	3 VEGGIE-NUGGETS <small>(paniert, Sojabasis)</small> mit Barbecuesauce Mais Reis	—	—
A Pudding-Becher	B frisches Obst	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		

Do

Christi Himmelfahrt	Die Anlieferung der Menüs von Freitag , den 15.05.2026, erfolgt am Mittwoch , den 13.05.2026. Sie sind am Freitag , den 15.05.2025, für die Anlieferung der Menüs von Montag, den 18.05.2026 nicht in der Einrichtung? Dann bestellen Sie bitte telefonisch oder per Fax den "Hühnersuppentopf" oder die "Erbsensuppe" in der Dose .					
----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

Fr

BLUMENKOHL in holländischer Sauce <small>(helle Sahnesauce)</small> Salzkartoffeln	 SEELACHSSTÜCKE (F) in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing <small>(Dressing mit Mayo und Tomate)</small>	GULASCHSUPPE (R) <small>(Rindfleisch)</small> Brötchen	RÜHREI mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	Vegetarischer BAUERNEINTOPF mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln	—	—
A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	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.

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch
(S) Schwein
(L) Lamm

KW 19 04.05.2026 - 10.05.2026

KW 20 11.05.2026 - 17.05.2026

M 9

M 9

Mo
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Kartoffelpüree

Mo
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
mit
Curry-Tomaten-Sauce
Reis
frischer Krautsalat

Di
LINSEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

Di
SÜBKARTOFFELEINTOPF
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

Mi
SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Bolognese Sauce
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

Mi
CHILI SIN CARNE
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Do
QUINOA-BRATLING
(aus Quinoa und Erbsen)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

Do
entfällt

Fr
6 VEGGIE-BÄLLCHEN
(Sojabasis)
warmer Karoffelsalat
frischer Gurkensalat
Essig-Öl-Dressing

Fr
BLUMENKOHL in
holländischer Sauce
Salzkartoffeln

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 Erdnuserzeugnisse

₁ Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.