










KW 22 Kids 25.05.2026 - 31.05.2026 M 1 M 2 M 3 M 4 BIO DE-ÖKO-039 M 5

Mo	<b>Pfingstmontag</b>		Die <b>Lieferung</b> der <b>Menüs von Dienstag</b> , den 26.05.2026, erfolgt <b>am Freitag</b> , den 22.05.2026. Sie haben am Dienstag nach Pfingsten noch einen Ferientag oder Sie sind am Tag vor Schulanfang nach den Pfingstferien (Bayern, BW) für die Anlieferung nicht in der Einrichtung? Dann bestellen Sie bitte telefonisch oder per Fax den "Hühnersuppentopf" oder "Erbsensuppe" in der Dose. Die Lieferung erfolgt vor Ferienbeginn.		
Di	<b>MÖHREINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	 <b>HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G)</b> in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Vollkornreis	<b>GNOCCHI</b> mit Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>KARTOFFELGRATIN</b> Pfnannengemüse Joghurt dip mit Kräutern	<b>VEGGIE-GESCHNETZELTES</b> (Myko- und Erbsenproteinbasis) in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Vollkornreis
	A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert	A / B / C
Mi	<b>SERPENTINI</b> (gedrehte Röhrennudeln) mit Möhrensauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	 <b>BLUMENKOHL- KARTOFFEL- AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	<b>2 HÄHNCHEN- INNENFILETS (G)</b> (paniert) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	<b>MINISTRONE</b> italienische Gemüsesuppe Brötchen	<b>VEGGIE-SCHNITZEL</b> (paniert, Schwarzwurzelbasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	 <b>PENNE</b> mit Tomatensauce Caprese (mit Mozzarella) Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	<b>HÄHNCHENGULASCH (G)</b> mit Spiralnudeln Apfelmus	<b>MILCHREIS</b> mit Pfirsichspalten	<b>LINSENGEMÜSE</b> mit Paprika, Zucchini und Tomate Spätzle	<b>PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF</b> mit Spiralnudeln Apfelmus
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Hühnerbrühe m. Gem. (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Fr	<b>4 MINI-REIBEKUCHEN</b> mit Apfelmus	 <b>SEELACHS (F)</b> (paniert) mit Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurdressing 	<b>Italienische TOMATENSUPPE (G)</b> mit Tomatenstücken und Mini-Geflügelhackbällchen Brötchen	<b>GEFÜLLTE PASTA</b> (vegetarische Füllung) mit Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	<b>Italienische TOMATENSUPPE</b> mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Schokopudding lose	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  
(K) Krebstiere

**KW 21** 18.05.2026 - 24.05.2026

**KW 22** 25.05.2026 - 31.05.2026

M 9

M 9

Mo  
**SALZKARTOFFELN**  
Kräuterdip mit Soja  
gemischter Blattsalat mit  
italienischem Dressing

Mo  
entfällt

Di  
**serbische  
BOHNENSUPPE**  
(u.a. Bohnen, Paprika,  
Möhren)  
mit Kartoffeln zubereitet

Di  
**Frischer  
MÖHRENTOPF**  
mit Kartoffeln

Mi  
**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Kartoffelsalat  
frischer Gurkensalat mit  
Essig + Öl

Mi  
**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Kohlrabigemüse in Sauce  
Salzkartoffeln

Do  
**RÖSTKARTOFFELN**  
frisches Möhrengemüse  
Kräuterdip mit  
Soja

Do  
**NUDELN**  
(glutenfrei)  
mit  
Tomatensauce

Fr  
**Mediterrane  
VOLLKORN-REISPFANNE**

Fr  
**Italienische  
TOMATENSUPPE**  
mit Tomatenstückchen  
mit Reiseinlage

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eierzeugnisse
- 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.