

KW 24 Kids 08.06.2026 - 14.06.2026

M 1











M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

Mo	<b>KÄSESPÄTZLE</b> Röstzwiebeln Chinakohlsalat mit Mandarinen	 <b>CHOP SUEY (G)</b> asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-Vollkornnudeln	<b>3 CHICKEN-NUGGETS (G)</b> (paniertes Hähnchenfleisch) mit Currysauce Erbsen Reis	<b>KOHLRABI-MÖHREN- EINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet	<b>3 VEGGIE-NUGGETS</b> (paniert, Sojabasis) mit Currysauce Erbsen Reis	<b>PIZZASCHNITTE MARGHERITA</b> mit Tomate und Käse
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Di	 <b>Orientalische LINSENSUPPE</b> mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	<b>HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G)</b> Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	<b>BUNTE SPIRELLI</b> mit Tomaten-Rucola-Sauce Gurkensalat in Joghurdressing	<b>GEMÜSETELLER</b> (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>VEGGIE-GESCHNETZELTES</b> (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	—
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Pflaumenjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	 <b>SESAM- KARTOFFELN</b> Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Dip mit saurer Sahne	<b>CANNELLONI CARNE (R)</b> (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	<b>FRIKADELLEN-GULASCH (R)</b> (Rindfleisch) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	<b>GEFÜLLTE PASTA</b> (vegetarische Füllung) mit Paprika-Rahm-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	<b>CANNELLONI</b> (Ricotta-Spinat-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	 <b>PENNE</b> mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	<b>2 CEVAPCICI (G)</b> (Geflügel-Hackröllchen) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	<b>GRIEBREI</b> mit Kirschen	<b>RÜHREI</b> Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>WEIZEN-FRIKADELLE</b> Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	—
	A Gebäck o. Riegel	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	<b>VEGGIE-SCHNITZEL</b> (Schwarzwurzelbasis) mit Sauce Robert (mit Senf und Zwiebeln) Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 <b>SEELACHSSTÜCKE (F)</b> in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>KARTOFFELSUPPE (G, R)</b> mit Wurzelgemüse und 2 Mini-Geflügel-Bockwürstchen Brötchen	<b>3 GEFLÜGEL- HACKBÄLLCHEN (G)</b> in Tomaten-Currysauce Pommes frites Krautsalat	<b>Vegetarische KARTOFFELSUPPE</b> mit Wurzelgemüse Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	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  
(SCH) Schaf  
(S) Schwein  
(L) Lamm  
(K) Krebstiere

**KW 23** 01.06.2026 - 07.06.2026

M 9

Mo  
**6 SOJABÄLLCHEN**  
in Tomatensauce  
Kartoffelpüree aus frischen  
Kartoffeln  
Gemischter Blattsalat mit  
Sojadressing

Di  
**MINISTRONE**  
italienische Gemüsesuppe

Mi  
**orient. PFANNE**  
(mit Sonnenblumengranulat)  
Tomatenreis  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)

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

Fr  
**SPIRALNUDELN**  
(glutenfrei)  
mit  
Linsengemüse

**KW 24** 08.06.2026 - 14.06.2026

M 9

Mo  
**SPAGHETTI**  
(glutenfrei)  
mit Tomatensauce  
Gurkensalat in Essig-Öl-  
Dressing

Di  
**Orientalische  
LINSENSUPPE**

Mi  
**RÖSTKARTOFFELN**  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)  
Pfannengemüse

Do  
**CHAMPIGNONS IN  
SAUCE**  
mit Spaghetti  
(glutenfrei)  
gemischter Blattsalat mit  
italienischem Dressing

Fr  
**QUINOA-FRIKADELLE**  
(mit Erbsen)  
Kartoffelpüree  
Gurkensalat mit Essig-Öl-  
Dressing

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.