












KW 26 Kids 22.06.2026 - 28.06.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	 <b>KARTOFFELGRATIN</b> Möhrengemüse Kräuterdip	<b>GEFLÜGEL-BOCKWÜRSTCHEN (G, L)</b> Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>HÄHNCHENSCHNITZEL-STÜCKE HAWAII (G)</b> mit Ananas und Käse überbacken Currydip Erbsen, Reis	<b>Vegetarische LINSENSUPPE</b> mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	<b>WEIZENFRIKADELLE</b> Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 <b>Grüne ERBSENSUPPE</b> mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	<b>HÄHNCHEN-FILETSTREIFEN (G)</b> in Barbecuesauce Mais Reis	<b>NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	<b>2 RÖSTI-ECKEN</b> Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	<b>VEGGIE-FILETSTREIFEN</b> (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) in Barbecuesauce Mais Reis
	A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	<b>GEMÜSE-FRIKADELLE</b> (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi-Karottengemüse Salzkartoffeln	<b>SPIRELLI</b> mit hausgemachtem Pesto Genovese Eisbergsalat mit Cocktaildressing	 <b>HÄHNCHEN-GYROS (G)</b> Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	<b>3 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)</b> in Tomatensauce Erbsen Reis	<b>VEGGIE-GYROS</b> (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Fruchtcocktail lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	<b>PENNE</b> mit Tomatensauce Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>4 RINDERHACK-FLEISCHBÄLLCHEN (R)</b> in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	<b>MILCHREIS</b> mit Apfelmus	 <b>3 TAGESGEMÜSE</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Sesamkartoffeln Kräuterdip mit Joghurt	<b>4 SOJABÄLLCHEN</b> in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	<b>2 MINI-REIBEKUCHEN</b> Erbsen-Möhrengemüse Tomatendip mit Quark	 <b>SEELACHSSTÜCKE (F)</b> in Curry-Paprika-Sauce  Erbsen Reis	<b>GEMÜSECREMESUPPE (G)</b> (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) mit Geflügelbällchen Brötchen	<b>SPIRELLI</b> mit Käse-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	<b>GEMÜSECREMESUPPE</b> (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Milchpudding Butterkeks 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/Schaf  
(K) Krebstiere

**KW 25** 15.06.2026 - 21.06.2026

**KW 26** 22.06.2026 - 28.06.2026

M 9

M 9

Mo  
**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Blumenkohl in Sauce  
Salzkartoffeln

Mo  
**RÖSTKARTOFFELN**  
Möhrengemüse  
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Di  
**PILZRAGOUT**  
Nudeln  
(glutenfrei)  
Eisbergsalat mit itl.  
Dressing

Di  
**Grüne ERBSENSUPPE**  
mit Wurzelgemüse und  
Kartoffeln

Mi  
**SPAGHETTI**  
(glutenfrei)  
Veggie-Milanese  
(Erbsen-Champignons)

Mi  
**VEGGIE-GYROS**  
(Sojabasis)  
Zaziki (Sojabasis)  
Vollkorn-Djuwetschreis  
Krautsalat

Do  
**CHILI SIN CARNE**  
(Sonnenblumen-Basis)  
Mais  
Reis

Do  
**6 VEGGIE KÖTBULLAR**  
Bratensauce  
Apfel-Rotkohl  
Salzkartoffeln

Fr  
**GEMÜSESUPPE**  
mit  
Kartoffel zubereitet  
(u.a. Möhren, Kohlrabi,  
Erbsen)

Fr  
**ERBSEN-MÖHREN-  
GEMÜSE**  
Salzkartoffeln  
Tomatendip  
mit Soja

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.