


KW 34 Kids 17.08.2026 - 23.08.2026












M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

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

Die Angebote mit dem Sticker  haben in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ der Stufe A erhalten.

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf
(K) Krebstiere

KW 33 10.08.2026 - 16.08.2026

KW 34 17.08.2026 - 23.08.2026

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
**vegetarischer
KARTOFFEL-GULASCH**

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

Do
CHILI SIN CARNE
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Do
NUDELN
(glutenfrei)
mit Tomatensauce
frischer Gurkensalat
in Essig-Öl

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 Erdnuserzeugnisse

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