

Menülinie	Montag, 31.08.26	Dienstag, 01.09.26	Mittwoch, 02.09.26	Donnerstag, 03.09.26	Freitag, 04.09.26
 Menü vegetarisch	Vollkorn-Penne-Nudeln mit der „weltbesten Tomaten-Basilikum Sauce“ Rohkost: Blattsalat Mit Joghurtdressing (9,7)	Rührei mit Rahmspinat (7,1a) und Salzkartoffeln Stück Obst: Honigmelone	Bratkäsewürfeln mit Möhrchen und Markerbsen (1a,7), dazu Reis Stück Obst: Apfel	„Baked Beans“ – Bunte Bohnen gebacken mit Röstgemüsesauce (9) und Kürbiskernen, dazu Stampfkartoffeln Dessert: Schoko-Bananen- Shake (7)	Maccheroni-Nudeln (1a) (kleine Muschelnudeln) mit Champignons- Rahmsauce (1a,7) Rohkost: Geraspelter Apfel-Rotkohl Salat
Zusatzangebot			Hühnchen-Frikassee (1a,7) mit Möhrchen und Markerbsen (7,1a), dazu Reis		

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



Die Menülinie mit dem -Logi entspricht dem „DGE- Standard für die Verpflegung in den Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert

Menülinie	Montag, 07.09.26	Dienstag, 08.09.26	Mittwoch, 09.09.26	Donnerstag, 10.09.26	Freitag, 11.09.26
 Menü Vegetarisch	Krautnudeln mit feinem Spitzkohl und Möhrchen (1a,7) Stück Obst: Weintrauben	„Mercimek Corbasi“ – Kartoffel-Linsenpfanne mit Tomaten (13r,9), dazu Dinkel-Vollkornbrötchen (1b) Rohkost: Paprikastifte zum Knabbern	Gemüsebratling mit Sonnenblumenkernen (1a,3), dazu Salzkartoffeln und Kapernsauce (1a,7,9) Eingelegte Rote Bete	Bunte Gemüsepfanne mit Sprossen und Kürbiskernen, dazu Reis (6,9) Stück Obst: Banane	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und cremiger Sauce (1a,7,9) Rohkost: Gurken-Tomatensalat mit Dill
Zusatzangebot			Fleischklopse (Schwein, 1a,3) nach Königsberger Art - mit Kapernsauce (1a,9,7), dazu Salzkartoffeln Eingelegte Rote Bete		

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in den Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert

Menülinie	Montag, 14.09.26	Dienstag, 15.09.26	Mittwoch, 16.09.26	Donnerstag, 17.09.26	Freitag, 18.09.26
 DGE Menü Vegetarisch	Tortellini mit Gemüsefüllung (1a,3) in fruchtiger Paprikasauce (13r) Tortellini = konventionelle Qualität Stück Obst: Zwetschgen	Milchreis mit Zimt und Apfelmus (7) Rohkost: Radieschen zum Knabbern	Vollkorn-Penne-Nudeln (1a) mit Tomaten und pürierten Kichererbsen, verfeinert mit Kreuzkümmel Rohkost: Frischer Blattsalat mit Senfdressing (10,9)	Salzkartoffeln mit Bechamele-Brokkoli (1a,7) Stück Obst: Birne	Kürbispfanne verfeinert mit Joghurt und Lauchzwiebeln, (7,9) dazu Bulgur (1a) Rohkost: Geraspelte Möhrchen mit Rapsöl und Zitrone
Zusatzangebot				Salzkartoffeln mit Schinken (Geflügel) - Sahnesauce (1a,7) Stück Obst: Birne	

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in den Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert



DE-ÖKO-007

Menülinie	Montag, 21.09.26	Dienstag, 22.09.26	Mittwoch, 23.09.26	Donnerstag, 24.09.26	Freitag, 25.09.26
 Menü Vegetarisch	Vollkorn-Spiralen-Nudeln (1a) mit Zucchini-Samtsauce Stück Obst: Apfel	„Botwinka“ – polnische rote Bete Pfanne mit Joghurt, dazu Stampfkartoffeln mit Schmelzzwiebeln Stück Obst: Weintrauben	Gnocchi-Nudeln (1a) mit Tomaten, Reibekäse (7) und Basilikum Rohkost: Mariniertes Chinakohl	Reispfanne mit „Ajvar“ – einer schmackhafter Paprika- Auberginencreme, verfeinert mit Sonnenblumenkernen Dessert: Mango Joghurt	Kartoffel-Möhrrchen-Auflauf mit Blattspinat (7,3) Rohkost: Geraspelter Weißkohlsalat
Zusatzangebot					Seelachsfilet unter Blattspinathaube (4,7,1a) , dazu Salzkartoffeln Rohkost: Geraspelter Weißkohlsalat Seelachsfilet = konventionelle Qualität

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in den Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.



Menülinie	Montag, 28.09.26	Dienstag, 29.09.26	Mittwoch, 30.09.26	Donnerstag, 01.10.26	Freitag, 02.10.26
 Menü Vegetarisch	„Kartoffel-Risotto“ mit Markerbsen und Kürbiskernen, (13p,9,7) dazu Falafel Bällchen (13p,1a) Stück Obst: Apfel	Vollkorn-Spiralen mit Linsenragout nach Bologneser Art – mit Tomaten Möhrchen und Staudensellerie Dessert: Schokoladenpudding (7)	„Polenta“ – Maisgrießbrei (7) mit Beeren Fruchtsauce Rohkost: Radieschen zum Knabbern	Blumenkohl-Curry mit Möhrchen und Kokosmilch, dazu Bulgur (1a) Stück Obst: Pflaume	Salzkartoffeln mit Dillquark und Leinöl Rohkost: Geraspelte Möhrchen-Salat
Zusatzangebot				Puten-Rahmgulasch mit Champignons (1a,7), dazu Bulgur (1a) Stück Obst: Pflaume	

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in den Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert