





KW 03






Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 13.01.20	<b>Frikadelle</b> mit Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse, Apfel 	a Weizen, b, e
Di 14.01.20	<b>Hähnchennuggets</b> mit Spirelli und Tomaten-Basilikumsoße, Rahmgurkensalat	a Weizen, b,e
Mi 15.01.20	<b>Fischfilet</b> (Seelachs) gebraten mit Salzkartoffeln und Dillsoße und Blattsalat (Rosso, Bionda, Eichblatt), Joghurtdressing 	a Weizen, j, e
Do 16.01.20	<b>Gekochte Eier</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	a Weizen e, 3
Fr 17.01.20	<b>Kartoffel-Kürbissuppe</b> mit Wiener Würstchen, Körnerbrötchen, Knabberrohkost (Karotten, Paprika, Kohlrabi)	g, e, a Weizen, 2,3
Dessert	Dienstag: <b>Vanillequark mit Beerenobst</b> 	e

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Gemüselasagne</b> (Lauch, Karotten, Sellerie, Tomaten) mit Bechamelsoße und Käse überbacken, Kopfsalat mit Joghurtdressing,	a Weizen e, g
<b>Chili sin Carne</b> (vegetarisches Chili auf Sojabasis mit Paprika, Tomate, Mais und Kidneybohnen mit Vollkornreis, Knabbermöhren 	d
<b>Italienisches Ofengemüse</b> mit Quinoa und Tomaten-Basilikumsoße	a Weizen, g, e
<b>Penne-Nudeln mit Tomatensoße</b> und Parmesankäse, Blattsalat (Rosso, Bionda, Eichblatt) mit Joghurtdressing 	b, e
<b>Falaffelbällchen</b> in Tomatensoße mit Reis, Knabberrohkost (Karotten, Paprika, Kohlrabi) Birne 	
Donnerstag: <b>Schokoladenpudding</b> 	e

**Änderungen vorbehalten**

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 04

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 20.01.20	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>  mit Paprikasoße und Salzkartoffeln	a Weizen, b, e
Di 21.01.20	<b>Hähnerragout</b>  mit Erbsen auf Reis(parboiled) und Knabbersticks (Möhre Kohlrabi) 	a Weizen, e
Mi 22.01.20	<b>Vegetarisch gefüllte Paprikaschote</b> mit kleinen Kartoffelchen, Tomatensoße und bunter Bohnensalat 	d, e
Do 21.01.20	<b>Geflügelbratwürstchen</b>  mit Tomatenketchup, Kartoffelrösti und Rote Bete-Linsensalat	2, 3, 8, b, h, g
Fr 22.01.20	<b>Backfischhappen</b>  (Seelachs) mit weißer Soße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Mais) Joghurtdressing 	a Weizen, j, e
Dessert	Dienstag : <b>Karamellpudding</b> 	e

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Gemüsefrikadelle</b> (Karotten, Mais, Erbsen Emmentaler, Mandeln) mit Tomatensoße auf Vollkornnudeln und Feldsalat mit Kartoffeldressing, Mandarine* 	a Weizen, f, b, g, e *gewachst
<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> (Karotte, Blumenkohl, Broccoli) mit Käse überbacken und Knabbersticks (Möhre Kohlrabi)	e
<b>Pasta mit Zucchini-Champignon-Frischkäsesoße</b> und bunter Bohnensalat (Brechbohnen, gelbe Bohnen, Kidneyb.)	a Weizen, e
<b>Erbseneintopf</b> mit Kartoffeln und Gemüsewürfelchen, Vollkornbrötchen 	a Weizen, g
<b>Kichererbsencurry</b> mit Ebli und gemischtem Salat (Eisberg, Gurke, Mais) Joghurtdressing	a Weizen g
Donnerstag: <b>Apfel-Tiramisu</b> (Löffelbisquit mit Sahnequark und Apfelkompott, Zucker Zimt) 	a Weizen, b, e

Änderungen vorbehalten!

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 05

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 27.01.20	<b>Rinder-Gemüseglasch</b> mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 	a Weizen b, g
Di 28.01.20	<b>Gnoccipfanne</b> mit Erbsen, Zucchini und Möhren, Käsesoße und Feldsalat mit Mandarinen, Walnüssen und Balsamikodressing (Nüsse separat) 	a Weizen, e, 2, 3,f Walnüsse, Mandeln
Mi 29.01.20	<b>Dorschfilet</b>  mit Salzkartoffeln, Kräutersoße und Dillgurkensalat mit Essig-Öl Dressing 	a Weizen, e
Do 30.01.20	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> Rinderhackfleisch  Paprika-Mais-Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	a Weizen, e, Senf
Fr 31.01.20	<b>Hähnchenbrustfilet</b>  auf bunter Vollkorn-Reispfanne (Erbsen, Tomaten, Champignons) und süsaurer Soße	a Weizen g
Dessert	Dienstag: <b>Vanillejoghurt</b>	e





Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Kartoffel-Wirsing Eintopf,</b> Laugenbrötchen	g, a Weizen
<b>Arme-Ritter-Auflauf</b> (Brötchen, Quark, Eier) mit Mandelblättchen und Rosinen, dazu Apfelmus, Feldsalat mit Mandarinen, Walnüssen und Balsamikodressing.(Nüsse separat)	a Weizen, b, e, f Walnüsse Mandeln
<b>Vegetarischer Vollkorn-Fussiliauflauf</b> mit Spinat, Tomaten, Pinienkerne und Mozzarella überbacken, Dillgurkensalat mit Essig-Öl-Dressing	a Weizen, e
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelchen und Paprika-Mais-Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing 	a Weizen, b, e, Senf
<b>Sellerie-Kartoffelstampf</b> mit Möhren, Linsengemüse, Blattsalat (Rosso, Rucola, Eisberg), Joghurtdressing, Banane 	e, g
Donnerstag: <b>Griespudding</b> mit Himbeersoße 	a Weizen, e

Änderungen vorbehalten!


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 06

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 03.02.20	<b>Schweinebraten</b>  mit Rahmwirsinggemüse und Kartoffelpüree	e
Di 04.02.20	<b>Bohnensuppe</b> mit Kartoffel und  Rindfleisch, Körnerbrötchen, Rohkoststiks (Gurke, Möhre, Kohlrabi) Joghurdip	a Weizen, e
Mi 05.02.20	<b>kleine Bratwürstchen</b>  mit mildem Sauerkraut und Kartoffelpüree	a Weizen, e, 2,3
Do 06.02.20	<b>Lachspfanne</b>  mit Lauch und  Möhren, Kokossoße, Kopfsalat mit Möhrenraspeln und Joghurtdressing	j, e
Fr 07.02.20	<b>Hähnchenbrustfilet</b>  mit Gemüse Cous Cous (Mais, Erbsen Tomaten) mit süß saurer Soße und Möhren-Rohkostsalat	a Weizen
Dessert	Dienstag: <b>Quarkspeise mit</b>  <b>Beerenobst</b>	e

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Gemüsefrikadelle</b> auf Ebli, Tomatensoße und Rohkostsalat, Apfel 	a Weizen, b, g
<b>Grünkernbratling</b> mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse	a Weizen b, e
<b>vegetarische Linsenbolognese</b> mit  Möhren-, Paprika- und Selleriewürfelchen auf Vollkornspaghetti	a Hafer, f
<b>Tomaten-Mozzarella-Omelette</b> mit Butterkartoffeln, Kopfsalat mit Möhrenraspeln und Joghurtdressing	b, e
<b>Tomatiges Gemüseglasch</b> (Karotte, Kohlrabi, Pastinaken) auf kleinen Kartoffelchen mit Sauerrahmdip  Möhren-Rohkostsalat, Banane	a Weizen, b, e, f Mandeln ,3
Donnerstag: <b>Buttermilch-Vanillecreme</b> 	e

Änderungen vorbehalten!

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 07

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 10.02.20	<b>Rinderbraten</b>  mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse, Kiwi 	a Weizen, b, e, g, h
Di 11.02.20	<b>Köttbullar</b>  mit Preiselbeersöße, Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Rote Bete Streifen, Joghurtdressing	b, e
Mi 12.02.20	<b>Gyrossuppe</b>  mit Zwiebel, und Paprika, Fladenbrot und Möhren-Krautsalat	e, a Weizen, i
Do 13.02.20	<b>Fischstäbchen</b>  mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	a Weizen j, e
Fr 14.02.20	<b>Geschnetzeltes</b>  mit Champignons Spätzle und Buttermöhrrchen	a Weizen b, j, e
Dessert	Dienstag: <b>Vanillepudding</b> 	e

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Vegetarische Tortellinipfanne</b> mit Brokkoliröschen, Lauch und Kirschtomaten, Schmelzkäsesoße	a Weizen e
<b>Riesenbohnen in Tomatensoße</b> mit Sonnenblumenkernen und Eisbergsalat mit rote Bete Streifen und Joghurtdressing 	a Weizen
<b>Kartoffeltortilla</b> mit Zwiebeln und Paprika, Krautsalat, Banane 	e
<b>Linsenbratling</b> (Porree, Karotten, Zwiebeln) mit Zuccinigemüse und Salzkartoffeln	a Weizen, g, e
<b>Schupfnudelpfanne</b> mit Zuccini und Möhren, Blattsalat (Eisberg, Lollo Bionda, Radiccio) Joghurtdressing 	a Weizen, b, e
Donnerstag: <b>Milchreis</b> mit Zucker/Zimt 	e

Änderungen vorbehalten!

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 08

Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 17.02.20	<b>Kartoffel-Möhrenstampf</b> mit Wiener Würstchen  und Kopfsalat mit Joghurdressing	2, 3, b, e
Di 18.02.20	<b>Kartoffelpizza</b> mit Salami  und Tomate, Weißkohl-Möhrensalat	b, e, 2, 3, 9
Mi 19.02.20	<b>Putenmedaillon gebraten</b>  mit süßsaurer Soße auf Bandnudeln und Paprikagemüse	a Weizen, e
Do 20.02.20 Weiberf.	<b>Käse-Hackfleischsuppe</b>  mit Lauch und Champignons, Brötchen	e, 2, geräuchert
Fr 21.02.20	<b>Lachsragout mit Lauch</b>  , Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Zitronen-Joghurdressing, Apfel 	j, e
Dessert	<b>Dienstag: Apfelkompott mit Zimtsoße</b> 	e

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Sojagyros mit Zwiebeln</b> auf Reis, mit Tzatsiki und Rotkohlsalat, Birne 	d, e
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelchen und Weißkohl-Möhrensalat 	a Weizen, b, e
<b>Reibekuchen mit Apfelkompott</b> Rohkoststiks mit Kräuterdip 	a Weizen, Hafer, b
<b>Dinkelbratling</b> (Spinat, Dinkel, Emmentaler, Haferflocken) Kräutersoße, Ebli und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	a Weizen/ Hafer, b, e, g
<b>Curry-Gemüsereispfanne</b> (parboiled) (Erbsen, Brokkoli, Paprika, Staudensellerie) und Tomatensalat mit Mozzarellawürfeln	e, g
<b>Donnerstag: Schokoladenpudding</b> 	e,f

Änderungen vorbehalten!

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 09





Tag	Menu 1	Kennz.
Mo 24.02.20	<b>Rosenmontag</b>	
Di 25.02.20	<b>Putengeschnetzeltes mit Zwiebeln</b>  auf Spätzle und Möhren-Apfelsalat	e, a Weizen, b
Mi 26.02.20 Ascherm.	<b>Backfischnuggets</b> mit Remouladensoße und warmem Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing, Gurkensalat  Apfel	a Weizen e
Do 27.02.20	<b>Königsberger Klopse</b>  mit weißer Soße, Salzkartoffeln und rote Bete-Apfel- Salat 	a Weizen e, j
Fr 28.02.20	<b>Currywurstchen</b>  /  mit Kartoffelecken und Knabberrohkost (Karotten, Paprika, Gurken)	a Weizen e, j
Dessert	Dienstag: <b>Joghurt Quark mit Schokoladenstückchen</b> 	e

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
	e, g
<b>Semmelknödel mit Champignon-Lauchragout</b> und Möhren-Apfelsalat 	a Weizen, b,e
<b>Ungarisches Letscho</b> (Paprikatopf) mit Kartoffeln und Gurkensalat	e,
<b>Buttermilch-Bohnensuppe</b> (Kartoffeln, grüne Bohnen) mit Kartoffelbrötchen und rote Bete-Apfel-Salat	a Weizen, e
<b>Milchreis</b> mit Kirschen und Milchbrötchen,Knabberrohkost  (Karotten, Paprika, Gurken)	a Weizen, e
Donnerstag: <b>rote Grütze mit Vanillesoße</b> 	e

Änderungen vorbehalten!

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

KW 10

Tag	Menü I	Kennz.
Mo 02.03.20	<b>Omelette</b> mit Salzkartoffeln und Erbsen und Möhrengemüse 	a Weizen, b, e
Di 03.03.20	<b>Bratwurst</b>  mit Möhren-Kohlrabigemüse und Kartoffeln.	a Weizen, 2, 3, e
Mi 04.03.20	<b>Hähnchenbrustfilet</b> natur mit Bratensoße, Vollkornnudeln, Endiviensalat mit Kartoffeldressing (saure Sahne, gekochte Kartoffeln) 	e, g
Do 05.03.20	<b>Seelachs gebraten</b>  mit Kräutersoße auf Reis (parboiled) und buntem Salat(Mais, Paprika, Gurke) 	a, Weizen, j, c Erdn. e
Fr 06.03.20	<b>Putenschnitzel</b> mit Champignonsoße, Salzkartoffeln und Erbsen/Möhrengemüse	a Weizen, b e
Dessert	Dienstag: <b>Schokoladenjoghurt</b> 	e, f

Menu 2 (Vegetarisch)	Kennz.
<b>Vegetarisch gefüllte Ravioli</b> mit Tomatensoße, Reibekäse und Paprika Maissalat	a Weizen, b
<b>Linseneintopf mit Kartoffelstückchen,</b> Körnerbrötchen, Knabbermöhren	a Weizen,
<b>Gemüsenuggets</b> auf Gemüse- Cous Cous (Möhren und Zucciniraspel) Endiviensalat mit Kartoffeldressing	a Weizen d,e
<b>Vegetarischer Puttes</b> mit Gemüsewürfelchen und Apfelkompott, grüner Salat mit Joghurdressing	a Hafer, b, e,
<b>Quarkauflauf mit Mandarinen,</b> Milchbrötchen	b, f, e, a Weizen
Donnerstag: <b>Wackelpudding mit Vanillesoße</b>	l, e

**Änderungen vorbehalten!**

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.