






































Montag, 02.03.2026	Dienstag, 03.03.2026	Mittwoch, 04.03.2026	Donnerstag, 05.03.2026	Freitag, 06.03.2026
<p>A Hähnchengyros mit Rahmsoße 10 dazu Langkornreis und Spitzkohlsalat 9,10 in Joghurt-Dressing frisches Obst</p>  	<p>A Bami Goreng (mit Hähnchenfleisch, Eierspätzle und Gemüse) 9,15,16,17,19 (Bambussprossen, Paprika, Porree, Möhren) mit Sahne-Soße 10 dazu Sommersalat mit French-Dressing 9,10 Karamellpudding (Fett- und Zuckerreduziert) 10</p>  	<p>A Alaska-Seelachs-Filet 10,14,17,19,21 (mehliert) mit Currysoße 10,15,19 dazu Vollkornnudeln 19,12 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p>  	<p>A Ei-Taler 9,10 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Kartoffelpüree 10 und Rahmspinat 10 Fruchtojoghurt Erdbeer (Fett- und Zuckerreduziert) 10</p>  	<p>A Bergische Kartoffelsuppe mit Gemüswürfel (Sellerie, Karotte, Lauch) 10,16 Vollkorn-Brötchen 10,19,21 frisches Obst</p>  
<p>B Hähnchentaler (natur) mit Rahmsoße 10 dazu Gnocchi 9,19 Rotkohlgemüse Vanillepudding 10</p> 	<p>B Happy-Fisch-Figuren 14,19 mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln und Sommersalat mit French-Dressing 9,10 Grießpudding 10,19</p> 	<p>B Geflügelcurrywurst mit Kartoffel-Kroketten 10 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Bananenjoghurt 10</p> 	<p>B Fischstäbchen 14,19 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Kartoffelpüree 10 und Rahmspinat 10 frisches Obst</p> 	<p>B Pizza Margherita mit Tomatensoße 10,19,12 Möhrensalat 9,17 Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 
<p>C Gemüsefrikadelle 9,19 mit Ketchup dazu Wedges Kartoffeln 19 und Rotkohlgemüse frisches Obst</p>  	<p>C Vegetarisches Schnitzel 9,10,19,22 mit Sahne-Soße 10 dazu Salzkartoffeln und Sommersalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Grießpudding 10,19</p>  	<p>C Blumenkohlmedaillon 10,19,21 mit Currysoße 10,15,19 dazu Vollkornnudeln 19,12 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst</p>  	<p>C Reibekuchen 9,16,19 mit Apfelmus</p>  	<p>C Thunfisch-Pizza mit Tomatensoße 10,14,19,12 Möhrensalat 9,17 Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 
<p>D Gulaschsuppe aus Geflügelfleisch mit Kartoffeln Steinofenbrötchen 19,21 Vanillepudding 10</p> 	<p>D Brokkolicremesuppe 10 mit Croutons 10,16,19 Grießpudding 10,19</p>  	<p>D Bauerntopf mit Hähnchenwürfel dazu Körnerbrötchen 10,18,19,20,21,22 Bananenjoghurt 10</p> 	<p>D Gemüserahmsuppe (vegetarisch) 10,16 dazu Laugenbrötchen 18,19,21 Früchtequark 10</p>  	<p>D Hähnchen-Spieß mit Tomaten- Currysoße dazu Langkornreis und Kaisergemüse Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 
<p>E Hähnchengyros mit Tzatziki 10 dazu Wedges Kartoffeln 19 und Spitzkohlsalat 9,10 Vanillepudding 10</p> 	<p>E Geflügelbällchen 9,10,17,19 mit Bratensoße dazu Eierspätzle 9,19 und Asiatisches Pfannengemüse 15,19 frisches Obst</p> 	<p>E Hähnchenstreifen (natur) mit Currysoße 10,15,19 dazu Pennenudeln 19,12 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Bananenjoghurt 10</p> 	<p>E Chicken Nuggets 19 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Nudelreis 9,19 und Rohkoststicks frisches Obst</p> 	<p>E Veg. Köttbullar 9 mit Tomaten- Currysoße dazu Drillingskartoffeln und Kaisergemüse Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (12) glutenhaltig; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (20) Rogge; (21) Gerste; (22) Hafer | Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten! Abbildungen sind beispielhaft.

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

 = Vegetarisch.