


























Montag, 04.05.2026	Dienstag, 05.05.2026	Mittwoch, 06.05.2026	Donnerstag, 07.05.2026	Freitag, 08.05.2026
<p>A Veggie Schlemmerbällchen ^{15,19} (Zwiebel,Paprika,Soja) mit Eierspätzle ^{9,19} dazu Fingermöhrrchen frisches Obst</p> 	<p>A Linsenbolognese mit Vollkorn-Spaghetti ¹⁹ dazu Krautsalat in Essig- Öl- Dressing ¹⁷ Fruchtjoghurt Erdbeer (Fett- und Zuckerreduziert) ¹⁰</p> 	<p>A Kürbis-Falafel-Bällchen mit Kartoffelgratin ¹⁰ und Erbsengemüse frisches Obst</p> 	<p>A Eieromelette ^{9,10} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Zucchini-Salat in Essig-Öl-Dressing Schokopudding (fett- und zuckerreduziert) ¹⁰</p> 	<p>A Chili sin Carne (vegetarisch) ^{15,21} (Soja mit Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Vollkorn-Brötchen ^{10,19,21} frisches Obst</p> 
<p>B Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{9,10,19} mit Paprikasoße und Fingermöhrrchen frisches Obst</p> 	<p>B Hörnchennudeln ^{9,19,12} mit Tomatensoße dazu Krautsalat in Essig- Öl- Dressing ¹⁷ frisches Obst</p> 	<p>B Hähnchen-Spieß mit Kartoffelgratin ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Heidelbeerjoghurt ¹⁰</p> 	<p>B Hähnchenschnitzel ^{9,17,19} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Zucchini-Salat frisches Obst</p> 	<p>B Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Erdnussoße ^{11,16,17} dazu Basmatireis und frischer Mixsalat mit French-Dressing ^{9,10} Bananenjoghurt ¹⁰</p> 
<p>C Veganes Schnitzel ¹⁹ mit Paprikasoße dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrrchen frisches Obst</p> 	<p>C Geflügelfrikadelle ^{9,19} mit Rahmsoße ¹⁰ dazu Hörnchennudeln ^{9,19,20,21,22,12} und Brokkoli Grießpudding ^{10,19}</p> 	<p>C Asiatische Nudelpfanne mit Hähnchen und Gemüse ^{9,19,16,17} dazu Süß-Sauer-Soße Heidelbeerjoghurt ¹⁰</p> 	<p>C Geflügelbratwürstchen ^{10,16} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Sommergemüse Schokopudding ¹⁰</p> 	<p>C Quarkkälchen ^{9,10,19} mit Vanille-Apfelkompott ¹⁰</p> 
<p>D Geflügel Cevapcici ^{9,10,16,17,19} mit Paprikasoße dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrrchen Fruchtequark ¹⁰</p> 	<p>D Gyrossuppe (Hähnchen) ^{10,16} mit Körnerbrötchen ^{10,18,19,20,21,22} Grießpudding ^{10,19}</p> 	<p>D Rotes Linsensüppchen ¹⁰ Körnerbrötchen ^{10,18,19,20,21,22} Heidelbeerjoghurt ¹⁰</p> 	<p>D Milchreis ¹⁰ mit Erdbeersoße frisches Obst</p> 	<p>D Chili con Chicken aus Hähnchenfleisch dazu Laugenbrötchen ^{18,19,21} Bananenjoghurt ¹⁰</p> 
<p>E Rinderfrikadelle ^{9,19} mit Rahmsoße ¹⁰ dazu Drillingskartoffeln und Brokkoli Grießpudding ^{10,19}</p> 	<p>E Sesam-Karottensticks ^{16,18,19} mit Kartoffelgratin ¹⁰ dazu frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Heidelbeerjoghurt ¹⁰</p> 	<p>E Backfisch (Seelachsfilet) ^{9,14,17,19} mit Remoulade ^{9,10,17} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Sommergemüse Schokopudding ¹⁰</p> 	<p>E Soja-Klopse ^{9,15,16,19} mit Erdnussoße ^{11,16,17} dazu Basmatireis und frischer Mixsalat mit French-Dressing ^{9,10} Bananenjoghurt ¹⁰</p> 	

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (11) Nüsse; (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.