

Wochenmenüplan vom 03.02.2025 bis 09.02.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 03.02.2025	Chili sin Carne mit Kidneybohnen, Mais und Soja Reis <i>F,I,I</i> kcal 163,9 / kj 685,7 / Fett 1,8 / EW 12,4 / KH 22,5 / BE 1,9	Kartoffelauflauf mit Brokkoli <i>G</i> kcal 413,2 / kj 1728,9 / Fett 23,3 / EW 13,2 / KH 35,8 / BE 3,0	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Chili sin Carne mit Kidneybohnen, Mais und Soja Reis <i>F,I,I</i> kcal 187,3 / kj 783,7 / Fett 2,1 / EW 14,2 / KH 25,7 /
Dienstag, 04.02.2025	Milchreis <i>G,I</i> Apfelmus BIO <i>G 3</i> kcal 339,9 / kj 1422,3 / Fett 6,6 / EW 14,2 / KH 55,1 / BE 4,6	Brechbohnen Dunkle Rahmsauce BIO <i>G</i> Spätzle <i>A</i> kcal 731,4 / kj 3060,0 / Fett 36,5 / EW 20,0 / KH 77,7 / BE 6,5	Joghurt mit Apfel Bio <i>G 3</i> kcal 55,8 / kj 233,5 / Fett 1,1 / EW 3,5 / KH 7,5 / BE 0,6	Milchreis <i>G,I</i> Apfelmus BIO <i>G 3</i> kcal 364,6 / kj 1525,3 / Fett 7,0 / EW 14,9 / KH 59,6 /
Mittwoch, 05.02.2025	Kartoffel-Karotten Suppe <i>G</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i> kcal 381,5 / kj 1596,2 / Fett 11,9 / EW 8,5 / KH 57,7 / BE 4,8	Geflügelfrikadelle <i>A,A1,C,G,L</i> Erbsen in Rahm sauce <i>G</i> Reis kcal 1144,7 / kj 4789,3 / Fett 92,4 / EW 29,7 / KH 47,9 / BE 4,0	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Kartoffel-Karotten Suppe <i>G</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i> kcal 407,4 / kj 1704,5 / Fett 13,0 / EW 8,9 / KH 60,9 /
Donnerstag, 06.02.2025	Erbsencremesuppe <i>G</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i> kcal 333,5 / kj 1395,5 / Fett 15,7 / EW 8,2 / KH 38,8 / BE 3,2	Karotten Vollkorn Rösti <i>A,A1,A2,A4,A5,C,G</i> Tomatensauce <i>I,I</i> kcal 639,9 / kj 2677,3 / Fett 2,0 / EW 8,8 / KH 141,7 / BE 11,8	Joghurt mit Kirschen <i>G</i> kcal 52,7 / kj 220,3 / Fett 1,0 / EW 3,5 / KH 6,5 / BE 0,5	Erbsencremesuppe <i>G</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i> kcal 354,1 / kj 1481,5 / Fett 17,4 / EW 8,5 / KH 39,9 /
Freitag, 07.02.2025	Soja mit Blumenkohl in Rahm <i>F,G</i> Reis kcal 112,4 / kj 470,5 / Fett 7,4 / EW 4,0 / KH 6,9 / BE 0,6	Fischcurry mit Brokkoli und Mais <i>D,I</i> Salzkartoffeln kcal 332,8 / kj 1392,5 / Fett 14,4 / EW 12,5 / KH 35,3 / BE 2,9	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Soja mit Blumenkohl in Rahm <i>F,G</i> Reis kcal 126,5 / kj 529,3 / Fett 8,3 / EW 4,5 / KH 7,8 / BE

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhaltig

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

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

Änderungen vorbehalten

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006



Wochenmenüplan vom 10.02.2025 bis 16.02.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 10.02.2025	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,L Erbsen Bechamelsauce G Salzkartoffeln kcal 511,1 / kj 2138,5 / Fett 24,9 / EW 20,6 / KH 48,8 / BE 4,1	Nudelaufauf mit Karotten A,A1,G kcal 485,6 / kj 2031,7 / Fett 19,0 / EW 15,8 / KH 60,6 / BE 5,0	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,L Erbsen Bechamelsauce G Salzkartoffeln kcal 550,7 / kj 2304,0 / Fett 26,7 / EW 21,5 / KH 53,7 /
Dienstag, 11.02.2025	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A,I Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 180,4 / kj 754,7 / Fett 1,5 / EW 6,1 / KH 33,6 / BE 2,8	Erbsen-Maisgemüse Rahmsauce G Reis kcal 128,7 / kj 538,7 / Fett 9,8 / EW 3,1 / KH 6,6 / BE 0,5	Joghurt mit Himbeeren G kcal 38,4 / kj 160,7 / Fett 0,9 / EW 3,2 / KH 4,0 / BE 0,3	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A,I Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 189,4 / kj 792,5 / Fett 1,5 / EW 6,4 / KH 35,2 / BE
Mittwoch, 12.02.2025	Rotbarsch in Kräuter-Frischkäsesauce D,G,I Kartoffelpüree G kcal 333,1 / kj 1393,8 / Fett 14,1 / EW 16,4 / KH 33,6 / BE 2,8	Blumenkohl Joghurt Dipp G Tomaten Bulgur BIO A,A1 kcal 2528,1 / kj 10577,4 / Fett 32,6 / EW 35,3 / KH 505,2 / BE 42,1	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Rotbarsch in Kräuter-Frischkäsesauce D,G,I Kartoffelpüree G kcal 416,4 / kj 1742,2 / Fett 16,7 / EW 20,0 / KH 44,6 /
Donnerstag, 13.02.2025	Möhren Gulasch I Nudeln Vollkorn Fusilli fertig gegart BIO A,A1 kcal 363,2 / kj 1519,5 / Fett 3,4 / EW 11,9 / KH 67,0 / BE 5,6	Brokkoli Creme Suppe Bio G Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 244,3 / kj 1022,0 / Fett 10,2 / EW 7,8 / KH 28,5 / BE 2,4	Quark Erdbeer G,I kcal 65,6 / kj 274,6 / Fett 0,5 / EW 10,0 / KH 4,4 / BE 0,4	Möhren Gulasch I Nudeln Vollkorn Fusilli fertig gegart BIO A,A1 kcal 416,4 / kj 1742,2 / Fett 3,9 / EW 13,7 / KH 76,8 /
Freitag, 14.02.2025	Kartoffelpuffer A,A1,C 3 Brokkoli Kräuterquark G kcal 310,1 / kj 1297,6 / Fett 10,5 / EW 17,8 / KH 31,2 / BE 2,6	Falafelbällchen BIO A,A1 Rahmspinat G,I Salzkartoffeln kcal 411,1 / kj 1720,0 / Fett 15,8 / EW 9,2 / KH 54,2 / BE 4,5	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Kartoffelpuffer A,A1,C 3 Brokkoli Kräuterquark G kcal 407,5 / kj 1705,1 / Fett 13,7 / EW 21,2 / KH 44,4 /

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhaltig

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

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

Änderungen vorbehalten

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006

