

# Wochenmenüplan vom 17.02.2025 bis 23.02.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 17.02.2025	Backfischfilet - Seelachs <i>A,A1,C,D,L</i> Blumenkohl Basilikumsauce <i>G,H1,I</i> Reis  kcal 264,2 / kj 1105,2 / Fett 15,8 / EW 8,6 / KH 21,6 / BE 1,8	Tomaten-Couscous <i>A,A1,G,I</i> Ratatouille Gemüse  kcal 198,8 / kj 831,9 / Fett 5,4 / EW 9,1 / KH 26,4 / BE 2,2	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Backfischfilet - Seelachs <i>A,A1,C,D,L</i> Blumenkohl Basilikumsauce <i>G,H1,I</i> Reis  kcal 284,7 / kj 1191,4 / Fett 17,4 / EW 8,9 / KH 22,7 /
Dienstag, 18.02.2025	Gemüsebolognese <i>I</i> Makkaroni Nudeln <i>A,A1</i>  kcal 291,4 / kj 1219,1 / Fett 1,3 / EW 9,3 / KH 58,2 / BE 4,8	Milchreis <i>G,I</i> Apfelmus BIO <i>G   3</i>  kcal 294,4 / kj 1231,9 / Fett 5,6 / EW 12,1 / KH 48,1 / BE 4,0	Stracciatella-Joghurt <i>G</i>  kcal 58,8 / kj 246,0 / Fett 1,9 / EW 5,1 / KH 4,0 / BE 0,3	Gemüsebolognese <i>I</i> Makkaroni Nudeln <i>A,A1</i>  kcal 339,4 / kj 1419,9 / Fett 1,5 / EW 10,8 / KH 67,8 /
Mittwoch, 19.02.2025	Geflügelfrikadelle <i>A,A1,C,G,L</i> Kartoffelpüree <i>G</i> Erbsen  kcal 405,4 / kj 1696,3 / Fett 19,0 / EW 19,1 / KH 38,5 / BE 3,2	Tomatensuppe mit Schmetterlingsnudeln <i>A,A1,G,I</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i>  kcal 566,8 / kj 2371,4 / Fett 12,9 / EW 14,2 / KH 95,9 / BE 8,0	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Geflügelfrikadelle <i>A,A1,C,G,L</i> Kartoffelpüree <i>G</i> Erbsen  kcal 424,8 / kj 1777,3 / Fett 19,1 / EW 19,7 / KH 42,3 /
Donnerstag, 20.02.2025	Tomatensauce mit Kidneybohnen und Mais Vollkorn Nudeln <i>A,A1</i>  kcal 385,0 / kj 1611,0 / Fett 2,5 / EW 15,4 / KH 72,6 / BE 6,0	Falafelbällchen BIO <i>A,A1</i> Möhren Gewürzt Bulgur <i>A,A1</i>  kcal 417,7 / kj 1747,8 / Fett 12,1 / EW 9,8 / KH 61,9 / BE 5,2	Zimt-Joghurt mit Apfelmus <i>G,I   3</i>  kcal 70,9 / kj 296,6 / Fett 0,9 / EW 2,9 / KH 12,3 / BE 1,0	Tomatensauce mit Kidneybohnen und Mais Vollkorn Nudeln <i>A,A1</i>  kcal 446,3 / kj 1867,2 / Fett 2,9 / EW 17,8 / KH 84,2 /
Freitag, 21.02.2025	Kartoffelauflauf mit Tomate und Mozzarella <i>G</i>  kcal 382,7 / kj 1601,1 / Fett 22,1 / EW 15,2 / KH 29,8 / BE 2,5	Weißer Cremesuppe mit Blumenkohl <i>G</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i>  kcal 253,9 / kj 1062,4 / Fett 12,5 / EW 4,3 / KH 30,2 / BE 2,5	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Kartoffelauflauf mit Tomate und Mozzarella <i>G</i>  kcal 425,2 / kj 1779,0 / Fett 24,6 / EW 16,9 / KH 33,1 /

### 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 24.02.2025 bis 02.03.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 24.02.2025	Kartoffelpuffer <small>A,A1,C   3</small> Apfelmus BIO <small>G   3</small>  kcal 397,4 / kj 1662,7 / Fett 10,8 / EW 8,4 / KH 66,4 / BE 5,5	Erbsen in Frischkäsesauce <small>G</small> Couscous <small>A,A1</small>  kcal 333,3 / kj 1394,4 / Fett 15,7 / EW 8,1 / KH 37,9 / BE 3,2	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Kartoffelpuffer <small>A,A1,C   3</small> Apfelmus BIO <small>G   3</small>  kcal 493,2 / kj 2063,5 / Fett 13,5 / EW 10,5 / KH 82,2 /
Dienstag, 25.02.2025	Vollkorn-Fischstäbchen aus Seelachs <small>A,A1,D</small> Kartoffelsalat <small>C,G,L</small>  kcal 378,4 / kj 1583,4 / Fett 18,5 / EW 18,0 / KH 32,8 / BE 2,7	Kartoffel-Karotten Suppe <small>G</small> Weizenbaguette <small>A,A1,A3</small>  kcal 293,2 / kj 1226,6 / Fett 9,7 / EW 6,3 / KH 43,3 / BE 3,6	Joghurt Banane und Kakao <small>G,I</small>  kcal 746,5 / kj 3123,2 / Fett 10,1 / EW 36,0 / KH 121,7 / BE	Vollkorn-Fischstäbchen aus Seelachs <small>A,A1,D</small> Kartoffelsalat <small>C,G,L</small>  kcal 460,5 / kj 1926,8 / Fett 22,4 / EW 22,3 / KH 39,8 /
Mittwoch, 26.02.2025	Rahmspinat <small>G,I</small> Nudeln Vollkorn Fusilli fertig gegart BIO <small>A,A1</small>  kcal 331,3 / kj 1386,3 / Fett 8,4 / EW 9,5 / KH 51,8 / BE 4,3	Bulgur Pfanne mit Paprika und Erbsen <small>A,A1</small>  kcal 198,5 / kj 830,3 / Fett 0,8 / EW 5,6 / KH 38,9 / BE 3,2	Joghurt Vanille <small>G</small>  kcal 46,9 / kj 196,1 / Fett 0,8 / EW 5,3 / KH 4,0 / BE 0,3	Rahmspinat <small>G,I</small> Nudeln Vollkorn Fusilli fertig gegart BIO <small>A,A1</small>  kcal 385,7 / kj 1613,7 / Fett 9,7 / EW 11,1 / KH 60,4 /
Donnerstag, 27.02.2025	Chicken-Nuggets <small>A,A1,I</small> Kartoffelspalten / Wedges Joghurt Dipp <small>G</small>  kcal 236,9 / kj 991,3 / Fett 10,8 / EW 16,2 / KH 16,7 / BE 1,4	Tomatensauce mit Paprika Schmetterlingsnudeln <small>A,A1</small>  kcal 313,7 / kj 1312,6 / Fett 1,8 / EW 9,9 / KH 63,0 / BE 5,3	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Chicken-Nuggets <small>A,A1,I</small> Kartoffelspalten / Wedges Joghurt Dipp <small>G</small>  kcal 296,2 / kj 1239,2 / Fett 13,6 / EW 20,3 / KH 20,9 /
Freitag, 28.02.2025	Gemüse Pfanne Couscous <small>A,A1</small>  kcal 181,5 / kj 759,5 / Fett 1,7 / EW 6,4 / KH 31,8 / BE 2,7	Karotten Suppe mit Kartoffelwürfe <small>G</small> Weizenbaguette <small>A,A1,A3</small>  kcal 279,1 / kj 1167,7 / Fett 9,4 / EW 6,6 / KH 40,4 / BE 3,4	Birnen Joghurt <small>G,I</small>  kcal 55,5 / kj 232,1 / Fett 0,9 / EW 3,1 / KH 8,4 / BE 0,7	Gemüse Pfanne Couscous <small>A,A1</small>  kcal 211,2 / kj 883,5 / Fett 2,0 / EW 7,4 / KH 37,1 / 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
- Koffeinhalzig

- 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



# Wochenmenüplan vom 03.03.2025 bis 09.03.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 03.03.2025	Pfannkuchen <small>A,A1,C,G</small> Apfelmus BIO <small>G   3</small>  kcal 560,8 / kj 2346,4 / Fett 14,3 / EW 15,8 / KH 92,0 / BE 7,7	Käsespätzle <small>A,G</small>  kcal 1214,8 / kj 5082,9 / Fett 7,3 / EW 44,9 / KH 237,1 / BE 19,8	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Pfannkuchen <small>A,A1,C,G</small> Apfelmus BIO <small>G   3</small>  kcal 701,0 / kj 2933,0 / Fett 17,9 / EW 19,7 / KH 115,0
Dienstag, 04.03.2025	Blumenkohl überbacken in Schnittlauch- Bechamelsauce <small>G</small> Kartoffelpüree <small>G</small>  kcal 227,3 / kj 951,1 / Fett 7,8 / EW 7,3 / KH 30,8 / BE 2,6	Gemüsecurry mit Kokosmilch Reis  kcal 153,8 / kj 643,5 / Fett 14,8 / EW 1,1 / KH 3,2 / BE 0,3	Joghurt Banane und Schokostreusel <small>G</small>  kcal 53,2 / kj 222,6 / Fett 0,9 / EW 3,4 / KH 7,2 / BE 0,6	Blumenkohl überbacken in Schnittlauch-Bechamelsauce <small>G</small> Kartoffelpüree <small>G</small>  kcal 262,0 / kj 1096,1 / Fett 9,1 / EW 8,4 / KH 35,3 /
Mittwoch, 05.03.2025	Gemüsebolognese <small>I</small> Nudeln Fusilli <small>A,A1</small>  kcal 327,1 / kj 1368,8 / Fett 2,1 / EW 11,4 / KH 62,2 / BE 5,2	Putengemüsepfanne Reis  kcal 155,6 / kj 650,9 / Fett 6,3 / EW 25,0 / KH 0,1 / BE 0,0	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Gemüsebolognese <small>I</small> Nudeln Fusilli <small>A,A1</small>  kcal 374,4 / kj 1566,4 / Fett 2,4 / EW 13,0 / KH 71,2 /
Donnerstag, 06.03.2025	Fischfrikadelle - Seelachs <small>A,A1,D,G,L</small> Rahmspinat <small>G,I</small> Salzkartoffeln  kcal 316,8 / kj 1325,6 / Fett 8,1 / EW 13,2 / KH 45,3 / BE 3,8	Maissuppe mit Frischkäse <small>G,I</small> Weizenbaguette <small>A,A1,A3</small>  kcal 260,9 / kj 1091,8 / Fett 10,0 / EW 7,9 / KH 33,3 / BE 2,8	Joghurt mit Himbeeren <small>G</small> Müsli <small>A,A1,A2,A3,A4,k</small>  kcal 69,9 / kj 292,6 / Fett 1,9 / EW 3,8 / KH 8,5 / BE 0,7	Fischfrikadelle - Seelachs <small>A,A1,D,G,L</small> Rahmspinat <small>G,I</small> Salzkartoffeln  kcal 342,8 / kj 1434,4 / Fett 8,6 / EW 13,8 / KH 49,7 /
Freitag, 07.03.2025	Erbsencremesuppe <small>G</small> Weizenbaguette <small>A,A1,A3</small>  kcal 253,2 / kj 1059,3 / Fett 12,9 / EW 6,0 / KH 27,5 / BE 2,3	Tomaten-Mozzarellasauce <small>G,I</small> Makkaroni Nudeln <small>A,A1</small>  kcal 450,2 / kj 1883,5 / Fett 11,4 / EW 16,2 / KH 67,9 / BE 5,7	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Erbsencremesuppe <small>G</small> Weizenbaguette <small>A,A1,A3</small>  kcal 284,0 / kj 1188,3 / Fett 15,4 / EW 6,6 / KH 29,2 /

### 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
- Koffeinhalzig

- 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 10.03.2025 bis 16.03.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 10.03.2025	Chili sin Carne mit Kidneybohnen, Mais und Soja F,I,I Reis  kcal 140,5 / kj 587,8 / Fett 1,6 / EW 10,6 / KH 19,3 / BE 1,6	Knusperbackfisch 75g MSC A,A1,C,D,L Remouladen Sauce C,G,L Salzkartoffeln  kcal 524,0 / kj 2192,6 / Fett 32,3 / EW 12,2 / KH 44,7 / BE 3,7	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 F,I,I Reis  kcal 163,9 / kj 685,7 / Fett 1,8 / EW 12,4 / KH 22,5 /
Dienstag, 11.03.2025	Kartoffelgratin mit Gemüse G,I  kcal 331,3 / kj 1386,3 / Fett 16,9 / EW 5,1 / KH 38,5 / BE 3,2	Tomatensauce mit Paprika Nudeln Fusilli A,A1  kcal 364,5 / kj 1525,0 / Fett 2,6 / EW 12,4 / KH 68,9 / BE 5,7	Joghurt Vanille und Pfirsich G  kcal 46,4 / kj 193,9 / Fett 0,8 / EW 4,4 / KH 4,9 / BE 0,4	Kartoffelgratin mit Gemüse G,I  kcal 368,1 / kj 1540,3 / Fett 18,8 / EW 5,6 / KH 42,7 /
Mittwoch, 12.03.2025	Hähnchenschnitzel A,A1,A3,C Erbsen Kartoffelpüree G  kcal 286,5 / kj 1198,7 / Fett 7,5 / EW 17,1 / KH 36,3 / BE 3,0	Linseneintopf G,I Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 350,4 / kj 1466,2 / Fett 2,1 / EW 17,9 / KH 59,1 / BE 4,9	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Hähnchenschnitzel A,A1,A3,C Erbsen Kartoffelpüree G  kcal 305,8 / kj 1279,6 / Fett 7,6 / EW 17,7 / KH 40,1 /
Donnerstag, 13.03.2025	Kartoffelcremesuppe G Geflügel Wiener   3,7,2 Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 403,3 / kj 1687,5 / Fett 20,6 / EW 12,5 / KH 40,5 / BE 3,4	Soja-Gemüse-Bolognese F,I Nudeln Fusilli A,A1  kcal 439,0 / kj 1836,9 / Fett 4,7 / EW 25,5 / KH 67,8 / BE 5,7	Joghurt mit Mango BIO G  kcal 51,2 / kj 214,2 / Fett 1,0 / EW 3,4 / KH 6,6 / BE 0,5	Kartoffelcremesuppe G Geflügel Wiener   3,7,2 Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 440,9 / kj 1844,7 / Fett 22,6 / EW 13,1 / KH 44,7 /
Freitag, 14.03.2025	Gemüseauflauf mit Käsekruste C,G Makkaroni Nudeln A,A1  kcal 533,0 / kj 2230,0 / Fett 18,7 / EW 20,9 / KH 67,4 / BE 5,6	Milchreis G,I Apfelmus BIO G   3  kcal 308,4 / kj 1290,4 / Fett 5,9 / EW 12,8 / KH 50,2 / BE 4,2	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Gemüseauflauf mit Käsekruste C,G Makkaroni Nudeln A,A1  kcal 614,4 / kj 2570,7 / Fett 21,7 / EW 24,1 / KH 77,1 /

### 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

