

Frohes neues Jahr 2025



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

KGS Erlenweg

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



1. KW	30.12.2024	Anzahl	31.12.2024	Anzahl	01.01.2025	Anzahl	02.01.2025	Anzahl	03.01.2025	Anzahl					
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag						
Menü I	Betriebsferien		Silvester		Neujahr		Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomatensauce und Käse überbacken		Backfisch (Seelachs)						
Menü II vegetarisch												Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensauce und Käse überbacken		Gemüse Bagel (Blumenkohl, Erbsen, Karotten)	
Menü III															
Dessert															
Salatsauce Auswahl															
Sonderkost															
							Obst/Gemügesticks		Müsli Riegel						
							Frenchdressing		Joghurdressing						
							Laktosefrei		Laktosefrei						
							Glutenfrei		Glutenfrei						
							Histaminfrei		Histaminfrei						

						Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
						Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	

Linsen haben viele Ballaststoffe. Das sind Stoffe die der Körper nicht verdauen kann. Sie sind aber gut da sie uns z.B lange satt machen.



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.

KGS Erlenweg

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



2. KW	06.01.2025		07.01.2025		08.01.2025		09.01.2025		10.01.2025	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Hähnchen Schnitzel	50	BIO Kartoffelcremesuppe	70	Orecchiette-Broccoli Pfanne		Bratkartoffeln	290	Wildlachsragout	
	Ketchup-Paprikasauce	70					Rahmsauce (vegetarisch)	290	in mediterraner Gemüsesauce (Zucchini, Aubergine, Paprika)	
	Vollkornreis	70	Fladenbrot	35	helle Broccolisauce		Blumenkohl in Rahm	290	BIO Kartoffeln	
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	30	Roggen-Vollkornbrot	35					Blattsalat	
Menü II vegetarisch	vegetarisches Schnitzel (Milchweiß)	20	Käsespätzle		vegetarische Bockwurst	290	Kartoffel-Möhrenaufauf		gekochte Eier	
	Ketchup-Paprikasauce								helle Dillsauce	
	Vollkornreis		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)	30	Senf	290	Blattsalat	150	BIO Kartoffeln	
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)				Grünkohl "Bürgerlich"	150			Blattsalat	
Menü III	Vollkorn Spaghetti		Maccaroni		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Tomate)		feine Bandnudeln		bunte Farfalle	
	helle Zuchinisauce		helle Erbsensauce		Tomaten-Basilikumsauce		Linsenbolognese		Kräutersauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	150	Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemüsesticks	70	Obst/Gemüsesticks	70	Obst/Gemüsesticks	290	Keksbrei	290	Obst/Gemüsesticks	
Salatsauce Auswahl					Joghurtdressing	150	Joghurtdressing	150	Joghurtdressing	
					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing	
					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing	
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei									



Seelachs ist ein Salzwasserfisch und liefert dir viele B-Vitamine. Die sind wichtig für dein Nervensystem und deine Konzentration.



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

KGS Erlenweg

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



3. KW	13.01.2025		14.01.2025		15.01.2025		16.01.2025		17.01.2025	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Putengulasch (Paprika, Zwiebeln)	240	Roter Kichererbseneintopf (Kichererbsen, Lauch, Möhren, Sellerie)	290	BIO-Reis		Kichererbsenbällchen		gebratenes Seelachsfilet	240
	Vollkornnudeln	290			helle Basilikumsauce		Minz-Dip		helle Gemüsesauce	290
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)	150	Fladenbrot	150	Fingermöhrengemüse		Ebly-Zartweizen		Kartoffelpüree	290
		Graubrot	150			Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	150	
Menü II vegetarisch	Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce	50	Kartoffel-Spinatauflauf mit Tomaten		Tortelliniauflauf mit Erbsen und Käse überbacken	290	gebackene Kartoffeln in Schale	290	Blumenkohl-Käsebratling	50
	Vollkornnudeln		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	150	Tomaten-Dip	290	Petersiliensauce	
						Gurkensalat (Öl&Essig)	150	Kartoffelpüree		Blattsalat
Menü III	Vollkorn Penne		Ravioli (Käse)		BIO Spaghetti		Fusilli		Farfalle	
	mediterrane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)		Broccolisauce		helle Schnittlauchsauce		Tomatenrahmsauce		helle Gemüsesauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemüsesticks	290	Obst/Gemüsesticks		Obst/Gemüsesticks	290	Schokoladenpudding	290	Obst/Gemüsesticks	290
Salatsauce Auswahl					Americandressing	150			Americandressing	
					Italiandressing				Italiandressing	
					Joghurtdressing				Joghurtdressing	
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei									



Köttbullen sind Fleischbällchen die in Schweden zu Hause sind. Mittlerweile gibt sie auch als vegetarische Version.



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

KGS Erlenweg

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



4. KW	20.01.2025		21.01.2025		22.01.2025		23.01.2025		24.01.2025	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Hähnchen Gyros	240	Linseneintopf <small>(Sellerie, Karotte, Lauch, Kartoffel)</small>	290	BIO Kartoffelklöße		Kartoffel-Kohlrabiauflauf mit Käse überbacken		Fischfrikadelle	240
	Tzaziki	290			Bratensauce (vegetarisch)				Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise	240
	Vollkornreis	290	Fladenbrot	150	Apfelrotkohl		Blattsalat		Vollkornreis	240
	Krautsalat (Öl&Essig)	150	Graubrot	150					Sahne-Gurkensalat	150
Menü II vegetarisch	vegetarisches Gyros <small>(Soja)</small>	50	Bohnengulasch <small>(Kidneybohnen, grüne Bohnen, weiße Riesenbohnen)</small>		Gemüse Köttbullen <small>(Erbsen, Möhren, Mais)</small>	290	Grießbrei	290	Rigatoni al Forno <small>(Erbsen, Tomaten) mit Mozzarella überbacken</small>	50
	Tzaziki				veget. Preiselbeerrahmsauce	290				
	Vollkornreis		Penne		Kartoffeln	290	heiße Kirschen	150	Sahne-Gurkensalat	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)	150	Blumenkohlgemüse	150	Zimt & Zucker	150		
Menü III	Vollkorn Fusilli		Farfalle		grüne Bandnudeln		Tortellini Tricolore <small>(Ricotta-Spinat)</small>		Penne	
	Käsesauce		helle Broccoli-Tomatensauce		Rote-Pestosauce		Tomatensauce		Basilikumsauce	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Krautsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blattsalat	150	Blattsalat		Sahne-Gurkensalat	
Dessert	Obst/Gemüesticks	290	Knusperjoghurt	290	Obst/Gemüesticks	290	Obst/Gemüesticks	290	Obst/Gemüesticks	290
Salatsauce Auswahl					Joghurtdressing		Joghurtdressing			
					Frenchdressing	150	Frenchdressing			
					Balsamicodressing		Balsamicodressing			
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei									



Champignons werden Egerlinge oder Angerlinge genannt



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.		KGS Erlenweg				Geflügelfleisch Rindfleisch vegetarisch Fisch		ESSEN FÜR KINDER		nach EG-Öko-Verordnung DE-ÖKO-006	
5. KW	27.01.2025	Anzahl	28.01.2025	Anzahl	29.01.2025	Anzahl	30.01.2025	Anzahl	31.01.2025	Anzahl	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		
Menü I	Hähnchenstreifen in heller Champignonrahmsauce	240	Erbseintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie)	290	Kartoffelgratin	vegetarische Thymiansauce	Broccoli-Vollkornnudel-Auflauf	gebratenes Wildlachsfilet	240	Senf-Dillsauce	240
	Reis	290	Fladenbrot	150	Blumenkohlgemüse	Blattsalat	Salzkartoffeln	290			
	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)	150	Graubrot	150			Blattsalat	150			
Menü II vegetarisch	vegetarisches Geschnetzeltes in heller Champignonrahmsauce (Quorn / Mycoprotein)	50	BIO Spinatknödel	Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)	290	Broccoli-Nussecke	290	Polenta-Spinat-Tasche	50		
	Reis		Käsesauce		Kräutersauce	290	helle Kräutersauce	290	Tomatensauce	50	
	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Coleslawsalat	150	Blattsalat	150	Vollkornreis	290	Salzkartoffeln		
							Blattsalat	150	Blattsalat		
Menü III	Penne		Tortellini (Käse)		feine Bandnudeln		Vollkorn Spaghetti		Farfalle		
	Tomatenrahmsauce		Spinatsauce		Champignonrahmsauce		helle Kräutersauce		Tomatensauce		
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		
	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Coleslawsalat		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat		
Dessert	Obst/Gemüesticks	290	Obst/Gemüesticks	290	Obst/Gemüesticks	290	BIO Milchreis	290	Obst/Gemüesticks	290	
Salatsauce Auswahl					Joghurtdressing	150	Joghurtdressing		Joghurtdressing		
					Frenchdressing		Frenchdressing	150	Frenchdressing		
					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing	150	
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei									

Süßkartoffeln habe eine orange Farbe und schmecken süßlich, nussig.



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

KGS Erlenweg

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



6. KW	03.02.2025		04.02.2025		05.02.2025		06.02.2025		07.02.2025							
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag							
Menü I	Rinder-Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Käse überbacken	240	Möhren-Süßkartoffelcremesuppe	290	gebratene Spätzle	290	gebratene Reispfanne (Paprika, Sojasprossen, Weißkohl, Ei)	Fischstäbchen (Seelachs)	Remouladensauce							
	Vollkorn Farfalle	290	Fladenbrot	150	helle Paprikasauce	290			Kartoffelpüree							
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)	150	Roggen-Vollkornbrot	150	Kaisergemüse natur	290	fruchtige Currysauce		Rahmspinat							
Menü II vegetarisch	Gemüse-Bällchen (Erbsen, Mais, Möhre)	50	gebackene Kartoffeltaschen (Tomaten-Mozzarella)	Kartoffel-Zucchini-auflauf mit Käse überbacken	grüne Bandnudeln	Farfalle	Pfannkuchen (Natur)	290	Eieromelette							
	Tomatensauce	50								Paprikadip		Vanillesauce	150	Kartoffelpüree		
	Vollkorn Farfalle		Gurkensalat (Öl&Essig)							150	Blattsalat	150	Pfirsichkompott	150	Rahmspinat	
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)															
Menü III	Vollkorn Penne		Maccaroni						BIO Fusilli							
	Käsesauce		Kräutersauce		Tomaten-Basilikumsauce		Linensragout		Pestosauce							
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse							
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat	150	Blattsalat							
Dessert	Obst/Gemüesticks	290	Vanillequark	290	Obst/Gemüesticks	290	Obst/Gemüesticks	290	Obst/Gemüesticks							
Salatsauce Auswahl					Americandressing	150	Americandressing		Americandressing							
					Italiandressing		Italiandressing	150	Italiandressing							
					Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing							
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei							
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei							
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei							

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	