

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		Joghurt dressing						
							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		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		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)				helle Schnittlauchsauce		Tomatenrahmsauce		helle Gemüsesauce	
	geriebener Hartkäse		Broccolisauce		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		geriebener Hartkäse		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
		Möhrensalat (Öl&Essig)								
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		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	



Köttbullar 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 Köttbullar <small>(Erbsen, Möhren, Mais)</small>	290	Grießbrei	290	Rigatoni al Forno <small>(Erbsen, Tomaten)</small> mit Mozzarella überbacken	50
	Tzaziki				veget. Preiselbeerrahmsauce	290	heiße Kirschen	150	Sahne-Gurkensalat	
	Vollkornreis		Penne		Kartoffeln	290	Zimt & Zucker	150		
	Krautsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)	150	Blumenkohlgemüse	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		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	



Champignons werden Egerlinge oder Angerlinge genannt



5. KW	27.01.2025		28.01.2025		29.01.2025		30.01.2025		31.01.2025	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I										
	Hähnchenstreifen in heller Champignonrahmsauce		Erbseintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie)		Kartoffelgratin		Broccoli-Vollkornnudel- Auflauf		gebratenes Wildlachsfilet	
	Reis		Fladenbrot		vegetarische Thymiansauce		Blattsalat		Senf-Dillsauce	
	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Graubrot		Blumenkohlgemüse				Salzkartoffeln	
Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		
240		290		150		150		240		
290		150		150		150		290		
150		150		150		150		150		
Menü II vegetarisch										
	vegetarisches Geschnetzeltes in heller Champignonrahmsauce <small>(Quorn / Mycoprotein)</small>		BIO Spinatknödel		Gemüsemaultaschen <small>(Kartoffeln, Karotten, Spinat)</small>		Broccoli-Nussecke		Polenta-Spinat-Tasche	
	Reis		Käsesauce		Kräutersauce		helle Kräutersauce		Tomatensauce	
	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Coleslawsalat		Blattsalat		Vollkornreis		Salzkartoffeln	
Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		
50		150		290		290		290		
150		150		150		150		50		
150		150		150		150		50		
Menü III										
	Penne		Tortellini <small>(Käse)</small>		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		
Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		
290		290		290		290		290		
290		290		290		290		290		
290		290		290		290		290		
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		BIO Milchreis		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl					Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing	
					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing	
					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing	
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	

	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		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	Pfannkuchen (Natur)	290	Eieromelette				
	Tomatensauce	50									
	Vollkorn Farfalle		Paprikadip		Blattsalat	150		Vanillesauce	150	Kartoffelpüree	
	Rotkohlsalat (Öl&Essig)		Gurkensalat (Öl&Essig)	150	Blattsalat	150		Pfirsichkompott	150	Rahmspinat	
Menü III	Vollkorn Penne		Maccaroni		grüne Bandnudeln		Farfalle		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		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	