

**Spargel besteht zu 90 Prozent aus Wasser. Er enthält wichtige Mineralstoffe und Vitamine. Das ist gut für deinen Körper**



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



13. KW	24.03.2025	Anzahl	25.03.2025	Anzahl	26.03.2025	Anzahl	27.03.2025	Anzahl	28.03.2025	Anzahl						
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag							
Menü I	<b>Cannelloni mit Rindfleischfüllung</b> in Tomatensauce und Käse überbacken Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)	250	<b>Spargelcremesuppe</b>	300	<b>Edamame Bratling</b> (pikant) Currydip	300	<b>Vollkornnudel-Gemüseauflauf</b> (Blumekohl, Broccoli, Karotte)	300	<b>Kibbeling</b> (Seelachs) Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise	250 300						
											Fladenbrot Graubrot	BIO Reis Blattsalat	Blattsalat	Kartoffelecken Blattsalat	300 150	
	Menü II vegetarisch	<b>Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung</b> in Tomatensauce und Käse überbacken Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)	50 200	<b>Ebly-Gemüsepfanne</b> (Zartweizen, Lauch, Sellerie, Karotte)	300 300	BIO Kartoffelklöße Bratensauce (vegetarisch)	300	<b>Kartoffel-Gemüse Curry</b> (Kartoffel, Karotte, Blumekohl, Broccoli)	300	<b>Gemüse Bagel</b> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten) BIO Schnittlauchdip	50 50					
												helle Petersiliensauce	Erbsen-Möhrengemüse (natur)	Vollkornreis	Kartoffelecken Blattsalat	50
Menü III			<b>Rigatoni</b>		<b>bunte Farfalle</b>	300	<b>Vollkorn Spaghetti</b>		<b>feine Bandnudeln</b>							
											Tomatensauce	helle Basilikumsauce	300	helle Erbsensauce	Parika-Ricottasauce	
											geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	200	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	
											Möhrensalat (Öl&Essig)	Blattsalat	200	Blattsalat	Blattsalat	
Dessert	<b>Obst/Gemüesticks</b>	300	<b>Obst/Gemüesticks</b>	300	<b>Obst/Gemüesticks</b>	300	<b>Vanillequark</b>	300	<b>Obst/Gemüesticks</b>	300						
Salatsauce Auswahl					Americandressing		Americandressing		Americandressing							
					Frenchdressing	150	Frenchdressing		Frenchdressing	150						
					Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing							
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei							
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei							
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei							

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei									



**Wildlachs hat viel Omega 3 Fettsäuren die sind gut für deine Konzentration und deine Sehfähigkeit**



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



14. KW	31.03.2025		01.04.2025		02.04.2025		03.04.2025		04.04.2025		
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		
Menü I	Hähnchen Schnitzel	250	Kartoffelcremesuppe	300	Orecchiette-Broccoli Pfanne		Bratkartoffeln		Pizza Tag		
	Ketchup-Paprikasauce	300					Rahmsauce (vegetarisch)				
	Vollkornreis		Fladenbrot	300				Blumenkohl (Natur)			
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	200	Roggen-Vollkornbrot								
Menü II vegetarisch	vegetarisches Schnitzel (Milcheiweiß)	50	Käsespätzle		Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gewürzgurke, Eier, Zwiebel)		Kartoffel-Möhrenauflauf	300	0		
	Ketchup-Paprikasauce										
	Vollkornreis	300	Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		vegetarische Bockwurst (Eiweiß)		Blattsalat	250			
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)				Senf						
Menü III	Vollkorn Spaghetti		Maccaroni		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Tomate)	300	feine Bandnudeln				
	helle Zucchinisauce		helle Erbsensauce		Tomaten-Basilikumsauce	300	Linsenbolognese				
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	250	geriebener Hartkäse				
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Apfel-Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	250	Blattsalat	250			
Dessert	Obst/Gemüesticks	300	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks	300	Erdbeerquark	300	Obst/Gemüesticks	300	
Salatsauce Auswahl					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing		
					Frenchdressing		Frenchdressing		Frenchdressing		
					Joghurtdressing	300	Joghurtdressing	300	Joghurtdressing		
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei									

Kichererbsen haben mit Kichern nichts zu tun. Den Namen haben sie aus dem Lateinischen da heißen sie "Cicer" irgendwann wurde daraus "Kicher"



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



15. KW	07.04.2025		08.04.2025		09.04.2025		10.04.2025		11.04.2025	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Rinderbraten	250	Roter Kichererbseneintopf (Kichererbsen, Lauch, Möhren, Sellerie)		Gemüsefrikadelle (Karotte, Erbse, Mais)		Kichererbsenbällchen	300	gebratenes Seelachsfilet	250
	Bratensauce	250			Kartoffelgratin		Minz-Dip	300	helle Gemüsesauce (Sellerie, Lauch, Karotte)	250
	Vollkornreis		Fladenbrot		Fingermöhrengemüse		Ebly-Zartweizen	300	Kartoffelkroketten	
	grüne Bohnengemüse (natur)	300	Graubrot				Gurkensalat (Öl&Essig)	300	Blattsalat	300
Menü II vegetarisch	Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce	50	Kartoffel-Spinatauflauf mit Tomaten	300	Tortellinauflauf mit Erbsen und Käse überbacken	300	gebackene Kartoffeln in Schale		Blumenkohl-Käsebratling	50
	Vollkornreis	300	Möhrensalat (Öl&Essig)	300	Blattsalat	300	Bärlauchdip		helle Petersiliensauce	50
							Gurkensalat (Öl&Essig)		Kartoffelkroketten	300
Menü III	Vollkorn Penne		Ravioli (Käse)		BIO Spaghetti		Fusilli		Farfalle	
	mediterrane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)		Brocolisauce		helle Schnittlauchsauce		Tomatenrahmsauce		helle Gemüsesauce (Sellerie, Lauch, Karotte)	
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Rote Bete Salat (Öl&Essig)		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Dessert	Obst/Gemüsesticks	300	Obst/Gemüsesticks	300	Obst/Gemüsesticks	300	Knusper-Joghurt	300	Obst/Gemüsesticks	300
Salatsauce Auswahl					Americandressing	300			Americandressing	
					Italiandressing				Italiandressing	300
					Joghurtdressing				Joghurtdressing	
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei									

Blumenkohl gehört zu der Kohlpflanze. Kohl war früher ein typisches Wintergemüse da er gut zu lagern ist und viel Vitamin C enthält. Das ist gut für deine Abwehr.



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



16. KW	14.04.2025	Anzahl	15.04.2025	Anzahl	16.04.2025	Anzahl	17.04.2025	Anzahl	18.04.2025	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	<b>Hähnchen Gyros</b>		<b>Linseneintopf</b> (Sellerie, Karotte, Lauch, Kartoffel)	100	<b>Schupfnudel-Gemüsepfanne</b> (Broccoli, Blumenkohl, Karotte)		<b>Meeresfiguren</b> (Seelachs)		<b>Karfreitag</b>	
	Tzaziki		Fladenbrot	50	helle Kräutersauce		Remouladensauce			
	Vollkornreis		Graubrot	50			Salzkartoffeln			
	Krautsalat (Öl&Essig)						Sahne-Gurkensalat			
Menü II vegetarisch	<b>vegetarisches Gyros</b> (Soja)	100	<b>Bohnengulasch</b> (Kidneybohnen, grüne Bohnen, weiße Riesenbohnen)		<b>Gemüse Köttbullar</b> (Erbsen, Möhren, Mais)		<b>Rigatoni al Forno</b> (Erbsen, Tomaten) mit Mozzarella überbacken	100		
	Tzaziki	100			veget. Preiselbeerrahmsauce					
	Vollkornreis	100	Penne		Kartoffelpüree		Sahne-Gurkensalat	100		
	Krautsalat (Öl&Essig)		Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blumenkohlgemüse					
Menü III			<b>Farfalle</b>		<b>grüne Bandnudeln</b>	100				
			helle Broccoli-Tomatensauce		Tomatensauce	100				
			geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	100				
			Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Blattsalat	100				
Dessert	<b>Obst/Gemüesticks</b>	100	<b>Obst/Gemüesticks</b>	100	<b>Himbeer-Vanillepudding</b>	100	<b>BIO Banane</b>	100		
Salatsauce Auswahl					Frenchdressing	100				
Sonderkost	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei									

Polenta besteht aus Maisgrieß. Polenta gehört mit zu den ätstten Gerichten der Welt. Sie enthält viele Ballaststoffe. Die sind gut für die Verdauung



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



17. KW	21.04.2025	Anzahl	22.04.2025	Anzahl	23.04.2025	Anzahl	24.04.2025	Anzahl	25.04.2025	Anzahl								
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag									
Menü I	Ostermontag		<b>Erbseintopf</b> (Kartoffeln, Möhren, Sellerie)		<b>Hähnchenstreifen</b> in heller Champignonrahmsauce	100	<b>Broccoli-Vollkornnudel-Auflauf</b>		<b>gebratenes Wildlachsfilet</b>									
											Fladenbrot	Spätzle	100	Blattsalat	Senf-Dillsauce			
											Graubrot	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)	100		Salzkartoffeln			
Menü II vegetarisch		Ostermontag		<b>BIO Spinatknödel</b>		<b>vegetarisches Geschnetzeltes</b> in heller Champignonrahmsauce (Quorn / Mycoprotein)	100	<b>Broccoli-Nussecke</b>	100	<b>Polenta-Spinat-Tasche</b>	100							
												Käsesauce	Spätzle	100	Vollkornreis	100	Tomatensauce	100
												Coleslawsalat	Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)		Blattsalat	100	Salzkartoffeln	100
																Blattsalat	100	Blattsalat
Menü III			Ostermontag		<b>Tortellini</b> (Käse)	100			<b>Vollkorn Spaghetti</b>		<b>Farfalle</b>							
													Spinatsauce	100	helle Kräutersauce		Tomatensauce	
													geriebener Hartkäse	100	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
													Coleslawsalat	100	Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	Ostermontag				<b>Obst/Gemüesticks</b>	100	<b>Obst/Gemüesticks</b>	100	<b>BIO Milchreis</b>	100	<b>Obst/Gemüesticks</b>	100						
Salatsauce Auswahl										Frenchdressing	100	Americandressing	100					
Sonderkost																		
		Laktosefrei			Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei							
		Glutenfrei			Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei							
					Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei							

	Milcheiweißfrei									
	Essen ohne Ei									



Spinat ist eine richtige Vitaminwundertüte. Also richtig gut für den Körper und das Abwehrsystem.



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



18. KW	28.04.2025		Anzahl	29.04.2025		Anzahl	30.04.2025		Anzahl	01.05.2025		Anzahl	02.05.2025		Anzahl
	Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
Menü I		<b>Chili con Carne</b> (Paprika, Mais, Tomaten)			<b>Erbsen-Broccolicremesuppe</b>		bunte Spätzle				<b>Fischstäbchen</b> (Seelachs)				
		<b>BIO Reis</b>					Erbsen-Putenschinkensauce				Remouladensauce				
		Rotkohlsalat (Öl&Essig)			Roggen-Vollkornbrot		Kaisergemüse (natur)				Kartoffelpüree			Rahmspinat	
Menü II vegetarisch		<b>Chili sin Carne</b> (Soja, Paprika, Mais, Tomaten)		<b>300</b>		<b>gebackene Kartoffeltaschen</b> (Tomaten-Mozzarella)		<b>300</b>		<b>Couscous Gemüsepfanne</b> (Karotte, Blumenkohl, Broccoli, Kichererbsen)				<b>Eieromelette</b>	
		<b>BIO Reis</b>	<b>300</b>		Paprikadip	<b>300</b>		Kräuterdip			Kartoffelpüree			Rahmspinat	
		Rotkohlsalat (Öl&Essig)	<b>300</b>		Gurkensalat (Öl&Essig)	<b>300</b>		Blattsalat							
Menü III		<b>Vollkorn Penne</b>			<b>Maccaroni</b>			<b>grüne Bandnudeln</b>	<b>300</b>				<b>BIO Fusilli</b>		
		Käsesauce			helle Paprikasauce			Tomatensauce	<b>300</b>				Pestosauce		
		geriebener Hartkäse			geriebener Hartkäse			geriebener Hartkäse	<b>300</b>				geriebener Hartkäse		
		Rotkohlsalat (Öl&Essig)			Gurkensalat (Öl&Essig)			Blattsalat	<b>300</b>				Blattsalat		
Dessert		<b>Obst/Gemüesticks</b>	<b>300</b>		<b>Obst/Gemüesticks</b>	<b>300</b>		<b>Obst/Gemüesticks</b>	<b>300</b>			<b>Obst/Gemüesticks</b>	<b>300</b>		
Salatsauce Auswahl								Americandressing					Americandressing		
								Italiandressing					Italiandressing		
								Joghurdressing	<b>300</b>				Joghurdressing		
Sonderkost		Laktosefrei			Laktosefrei			Laktosefrei					Laktosefrei		
		Glutenfrei			Glutenfrei			Glutenfrei					Glutenfrei		
		Histaminfrei			Histaminfrei			Histaminfrei					Histaminfrei		

1. Maifeiertag

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