

 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.			Bestellplan				Geflügelfleisch Rindfleisch Vegetarisch Fisch		  ESSEN FÜR KINDER DE-OKO-006	
37. KW	08.09.2025	Anzahl Komponente	09.09.2025	Anzahl Komponente	10.09.2025	Anzahl Komponente	11.09.2025	Anzahl Komponente	12.09.2025	Anzahl Komponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	 Rindfleischbolognese (Möhren, Sellerie, Lauch)	240	 weißer Bohneneintopf (Möhren, Sellerie, Lauch)		 Kartoffelecken	290	 Tomaten-Reis-Auflauf (Tomate, Erbsen, Mais) mit Gemüse und Mozzarella überbacken		 Fischfrikadelle (Seelachs)	240
	Vollkorn Spaghetti	240			 Sauerrahmdip	290			 BIO Schnittlauchdip	240
	geriebener Hartkäse	240	Fladenbrot		 Karotten-Krautsalat	250	Tomatensauce		Kartoffelecken	240
	Krautsalat (Öl&Essig)	200	Graubrot				Blattsalat		Blattsalat	240
Menü II Vegetarisch	 vegetarische Bolognese (Soja)	50	 Polenta-Spinat-Tasche	290	 Valess Schnitzel mit Tomatenfüllung (Milch, Weizen)		 gefüllte Gnocchi mit Kräuterpesto	290	 Gemüse "Donut" (Dinkel, Erbsen, Broccoli)	
	Vollkorn Spaghetti	50	Tomatensauce	290	Kräutersauce				 BIO Schnittlauchdip	
	geriebener Hartkäse	50	Satzkartoffeln	290	 BIO Langkornreis		Tomatensauce	290	Kartoffelecken	
	Krautsalat (Öl&Essig)	50	Möhrensalat (Öl&Essig)	250	Blattsalat		Blattsalat	290	Blattsalat	
Menü 3			 Penne		 Rigatoni		 bunte Schleifen Nudeln		 Tortellini (Käsefüllung)	50
			helle Pestosauce (Basilikum)		helle Erbsensauce		Tomatenrahmsauce		helle Schnittlauchsauce	50
			geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	50
			Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	 Obst/Gemüsesticks	290	 Grießpudding	290	 Obst/Gemüsesticks	290	 Obst/Gemüsesticks	290	 Obst/Gemüsesticks	290
Salatsauce Auswahl					Balsamicodressing		Balsamicodressing		Balsamicodressing	250
					Frenchdressing	250	Frenchdressing		Frenchdressing	
					Joghurtdressing		Joghurtdressing	250	Joghurtdressing	
Sonderkost bitte hier eintragen!	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	
--	---------------	--	---------------	--	---------------	--	---------------	--



Kürbisse sind nicht nur lecker, sondern auch spannend. Es gibt viele Arten, sie sind voller guter Nährstoffe und wachsen an Ranken. An Halloween kannst du sie als Laterne gestalten.



 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.			Bestellplan				 Geflügelfleisch  Rindfleisch  Vegetarisch  Fisch			 IN VIA ESSEN FÜR KINDER  BIO nach 15.04.2017 DE-ÖKO-006		
38. KW	15.09.2025 Montag	Anzahl komponente	16.09.2025 Dienstag	Anzahl komponente	17.09.2025 Mittwoch	Anzahl komponente	18.09.2025 Donnerstag	Anzahl komponente	19.09.2025 Freitag	Anzahl komponente		
<u>Menü I</u>	 Putengulasch mit Paprikastreifen 	240	 Erbseintopf Kartoffeln, Möhren, Lauch 	290	 Kürbis-Süßkartoffel Curry 	240	 Kartoffeltaschen Frischkäse-Broccolifüllung 	 gebratenes Wildlachsfilet 	240			
								helle Dillsauce	240			
	Salzkartoffeln	240	Fladenbrot	290	Vollkornreis	240	Pesto-Dip (Basilikum)	Wild-Langkornreis	240			
	Maissalat (Öl&Essig)	240	Graubrot	290		Blattsalat	Blattsalat	240				
<u>Menü II Vegetarisch</u>	Bohnengulasch (weiße Riesenbohnen, Kidneybohnen, Brechbohnen) 	50	Kartoffel-Paprikapfanne (Tomate, Paprik, Zwiebeln) 	vegetarisches Geschnetzeltes (Quorn, Mycoprotein) in fruchtiger Currysauce 	50	BIO Kartoffelklöße 	290	Reisnudelpfanne (Balkankäse, grüne Bohnen, Paprika, Möhre) 	50			
	Penne Nudeln	50	Tomatensauce	Vollkornreis	50	vegetarische Bratensauce	290	Tomatensauce	50			
	Maissalat (Öl&Essig)			Gurkensalat (Öl&Essig)	250		Apfelrotkohl		290			
	<u>Menü 3</u>	feine Bandnudeln 		Vollkorn Boccholini 	Vollkorn Spaghetti 		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Tomaten) 		bunte Farfalle 			
helle Zuchinisauce			rote Pestosauce	Kürbissauce	Paprika-Tomatensauce	helle Broccolisauce						
geriebener Hartkäse			geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse						
Maissalat (Öl&Essig)			Wachsbrechbohnenalat (Öl&Essig)	Gurkensalat (Öl&Essig)	Blattsalat	Blattsalat						
Dessert	 Obst/Gemüsesticks	290	 Obst/Gemüsesticks	290	 Obst/Gemüsesticks	290	 Himbeerquark	290	 Obst/Gemüsesticks	290		
<u>Salatsauce Auswahl</u>						Americandressing		Americandressing	240			
						Frenchdressing		Frenchdressing				
						Italiandressing		Italiandressing				
<u>Sonderkost bitte hier</u>	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei			
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei			
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei			

eintragen!	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	



Djuvecreis ist ein sehr aromatisches Gericht. Es kommt ursprünglich aus der Balkan- und mediterranen Küche. Er wird gerne in Serbien, Kroatien und Montenegro gegessen.



			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.				Bestellplan				    Geflügelfleisch Rindfleisch Vegetarisch Fisch		  ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006	
39. KW	22.09.2025	Anzahl Komponente	23.09.2025	Anzahl Komponente	24.09.2025	Anzahl Komponente	25.09.2025	Anzahl Komponente	26.09.2025	Anzahl Komponente				
	Montag				Dienstag				Mittwoch			Donnerstag		Freitag
Menü I	 Gemüseschnitzel  (Broccoli, Blumenkohl, Erbsen)		 Kartoffel- Broccolicremesuppe 		 Geflügel Cevapcici  240		 Gemüsebagel  (Dinkel, Erbsen, Broccoli)		 Backfischfilet  (Seelachs) 240					
	helle Kräutersauce						helle Gemüsesauce (Lauch, Möhre, Sellerie)		Zitronen-Knoblauchmayonnaise 240					
	Vollkornreis		Weißbrotwürfel		Tzaziki 240		Kartoffelpüree		BIO Kartoffeln 240					
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		Fladenbrot		Djuvecreis 240		Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat 240					
Menü II Vegetarisch	BIO Spätzle 		 Kartoffel- Blumenkohlaufauf  290	 Linsenbällchen  50	 gebackene Kartoffeln in Schale  290	 Tortellinisalat  (Mayonnaise, Mais, Zwiebel, Paprika)								
	vegetarische Bratensauce 						Currydip 50							
	Wirsing in Rahm 		Coleslawsalat 290	Reis 50	Kräuterdip 290		vegetarische Bockwurst							
				Blattsalat	Gurkensalat (Öl&Essig) 250		Fladenbrot							
Menü 3	Vollkorn Penne  290	 Ravioli  (Käsefüllung)	 Spaghetti 	 Girandole Nudeln 	 Farfalle  50									
	Champignonrahmsauce 290						mediterane Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika)	Käsesauce 50						
	geriebener Hartkäse 290	Broccolisauce	gelbe Zucchinisauce	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse	geriebener Hartkäse 50								
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig) 240	Coleslawsalat	Blattsalat	Gurkensalat (Öl&Essig)	Blattsalat									
Dessert	 Obst/Gemüsesticks  290	 Obst/Gemüsesticks  290	 Obst/Gemüsesticks  290	 Karamellpudding  290	 Obst/Gemüsesticks  290									
Salatsauce Auswahl			Americandressing 240		Americandressing									
			Frenchdressing		Frenchdressing 240									
			Italiandressing		Italiandressing									
Sonderkost bitte hier	Laktosefrei	Laktosefrei	Laktosefrei	Laktosefrei	Laktosefrei									
	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei									
	Histaminfrei	Histaminfrei	Histaminfrei	Histaminfrei	Histaminfrei									

eintragen!	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	

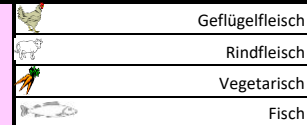


Gemüsebulgur ist eine gute Quelle für Ballaststoffe, Vitamine und Eiweiß. Ballstoffe sind gut für den Stoffwechsel. Eiweiß lässt Muskeln wachsen und Vitamine halten dich fit.



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.

Bestellplan



ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006

40. KW	29.09.2025	Anzahlkomponenten erte	30.09.2025	Anzahlkomponenten erte	01.10.2025	Anzahlkomponenten erte	02.10.2025	Anzahlkomponenten erte	03.10.2025	Anzahlkomponenten erte
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Karotten-Sesamschnitzel 	240	Kartoffel-Möhrenauflauf 		Hühnereintopf  (Erbsen, Sellerie, Möhre)	240	Kibbeling  (Seelachs)	240		
	helle Petersiliensauce	240			Reiseinlage	240	Zitronen-Kräuter-Mayonnaise	240		
	Kartoffelpüree	240			Fladenbrot	240	mediterraner Gemüsebulgur  (Zucchini, Aubergine, Tomaten)	240		
	Kohlrabi in Rahm	240			Graubrot		Blattsalat	240		
Menü II Vegetarisch	vegetarische Frikadelle  (Weizen)	240	warmer Milchreis 	290	Kürbiscremesuppe 	50	mediterraner Gemüsebulgur  (Zucchini, Aubergine, Tomaten)	50		
	helle Petersiliensauce				Fladenbrot	50	Kräuterdip	50		
	Kartoffelpüree	50			Graubrot		Blattsalat			
	Kohlrabi in Rahm	50								
Menü 3	Vollkorn Fusilli 		BIO Penne 		grüne Bandnudeln 		Tortellini  (Spinat-Ricotta)			
	Pestosauce		helle Paprikasauce		Kräutersauce		Tomatensauce			
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse			
	Karotten-Krautsalat (Öl&Essig)		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat			
Dessert	Obst/Gemüsesticks 	290	Obst/Gemüsesticks 	290	Apfelschnee 	290	BIO Banane 	290		
Salatsauce Auswahl					Balsamicodressing		Balsamicodressing			
					Frenchdressing	240	Frenchdressing			
					Joghurtdressing		Joghurtdressing	240		
Sonderkost bitte hier	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei			
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei			
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei			

Tag der Deutschen Einheit

eintragen!	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei			
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei			

Tofu wird aus Sojabohnen hergestellt. Ihn gibt es in den Varianten fest, weich und seidig. Er wird in der vegetarischen Küche als Fleischersatz eingesetzt.										
 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.			Bestellplan				 Geflügelfleisch  Rindfleisch  Vegetarisch  Fisch		  ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006	
41. KW	06.10.2025	Anzahlkomponente	07.10.2025	Anzahlkomponente	08.10.2025	Anzahlkomponente	09.10.2025	Anzahlkomponente	10.10.2025	Anzahlkomponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<u>Menü I</u>	 gefüllte Paprikaschote (Hartweizengrieß, Zwiebeln, Lauch) 	240	 Linseneintopf (Lauch, Sellerie, Möhre, Kartoffeln) 	290	 Geflügel-Wurstgulasch (Pute, Hähnchen) 	240	 gebratene Nudelpfanne mit Tofu (Möhre, Lauch, Paprika) 	290	 paniertes Seelachsfilet 	240
	Tomtensauce	240						Remouladensauce	240	
	Vollkornreis	240	Fladenbrot		Kartoffelpüree	240	fruchtige Currysauce	290	Salzkartoffeln	240
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)	240	Graubrot	290	Blattsalat	240			Rahmspinat	240
<u>Menü II Vegetarisch</u>	 Gemüsefrikadelle (Karotte, Pastinaken, Erbsen) 	50	 BIO Spinatknödel 		 Schupfnudel-Gemüsepfanne (Möhre, Blumenkohl, Broccoli) 	50	 bunte Gnocchis (rote Bete, Spinat, Kartoffeln) 		 Eieromelette 	50
	helle Petersiliensauce	50				 Tomatensauce 				
	gebratene Kartoffeln	50	Käsesauce		Petersiliensauce	50	 Erbsen in Rahm 		Salzkartoffeln	50
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)						Rahmspinat	50
<u>Menü 3</u>	 Vollkorn Penne 		 Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Karotten) 		 feine Bandnudeln 		 Bio Fusilli 		 Farfalle 	
	helle Gemüsesauce (Karotte,Lauch,Sellerie)									
	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)		Blattsalat		Blattsalat		Blattsalat	
Dessert	 Obst/Gemüsesticks	290	 Obst/Gemüsesticks	290	 Obst/Gemüsesticks	290	 Apfelmus	240	 Obst/Gemüsesticks	290
<u>Salatsauce Auswahl</u>					Americandressing	240	Americandressing		Americandressing	
					Italiandressing		Italiandressing	240	Italiandressing	
					Joghurtdressing		Joghurtdressing		Joghurtdressing	240
<u>Sonderkost bitte hier</u>	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	

eintragen!	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	



Frühlingsrollen stammen aus der asiatischen Küche, insbesondere aus China. Sie werden oft zu Festlichkeiten im Frühling serviert.



42. KW		13.10.2025	Anzahlkomponenten erte	14.10.2025	Anzahlkomponenten erte	15.10.2025	Anzahlkomponenten erte	16.10.2025	Anzahlkomponenten erte	17.10.2025	Anzahlkomponenten erte
		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I		Rindfleischbällchen in Tomatensauce und mit Käse überbacken	60	roter Kichererbseneintopf (Tomate, Sellerie, Lauch, Möhre)		mini Frühlingsrollen (Weißkohl, Karotten, Lauch)	75	Gnocchi-Spinat-Auflauf mit Tomatenwürfeln		Picata Milanese (Seelachs)	60
		Fusilli	60	Fladenbrot		Süß-Sauersauce	75			Tomatensauce	60
		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	60	Graubrot		Curryreis	75	Blattsalat		feine Bandnudeln	60
						Blattsalat	75			Blattsalat	60
Menü II Vegetarisch		Gemüse Köttbullar	15	Gemüseklopse		gebratene Schupfnudeln		gebackene Kartoffelrösti	75	Kartoffel-Ratatouilleauflauf (Tomate, Paprika, Aubergine, Zucchini)	15
		Tomatensauce	15	Kapernsauce		Schnittlauchsauce					
		BIO Langkornreis	15	BIO Kartoffeln		Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhre)		Apfelmus	75	Blattsalat	15
		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	15	Rotkohlsalat (Öl&Essig)				Blattsalat	75		
Menü 3				Maccaroni	75	Vollkorn Spaghetti		bunte Farfalle			
				Käsesauce	75	Champignonrahmsauce		helle Basilikumsauce			
				geriebener Hartkäse	75	geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse			
				Rotkohlsalat (Öl&Essig)	75	Blattsalat		Blattsalat			
Dessert		Obst/Gemüsesticks	75	Obst/Gemüsesticks	75	Obst/Gemüsesticks	75	Toffeepudding	75	Obst/Gemüsesticks	75
Salatsauce Auswahl						Americandressing		Americandressing		Americandressing	60
						Balsamicodressing		Balsamicodressing	60	Balsamicodressing	
						Joghurdressing	60	Joghurdressing		Joghurdressing	
Sonderkost bitte hier		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	

eintragen!	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	