






























Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	28.10.2019	29.10.2019	30.10.2019	31.10.2019	1.11.2019
Klassiker	Rindercurry in Kokossahnesauce (a1.a3.i.j) Buttererbsen (g) Bandnudeln (a1) Himbeer-rote Johannisbeerbuttermilch (g)	Kartoffel-Lauch Eintopf mit Wursteinlage (2.3.4.8) Brötchen (a1) Apfel	Gyros mit Tzatziki (Schweinefleisch) (a1.a3.g.i.j) Reis Bunter Krautsalat Quarkspeise mit Himbeeren (g)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln überbacken (250gr) (a1.c.g) Broccoligemüse in Buttersauce (a1.g) Banane	
Vegetarisch	Tomaten-Käsestrudel Veg. (2stck) (a1.a3.c.g) kl.Salat Joghurtdressing (1.c.g) Himbeer-rote Johannisbeerbuttermilch (g)	Sojageschnetzeltes (Sojasplitter) mit Getreide in Champignonrahm (2.4.a1.a3.g) Petersilienkartoffeln Apfel	Tofu Klösse (4stck) Kräutersauce (a1.g) Reis Blattsalat Creme-Kräuter dressing (1.c.g) Quarkspeise mit Himbeeren (g)	Blumenkohl-Käsebratling (1.a1.g) Käsesauce (a1.g) Broccoligemüse in Buttersauce (a1.g) Petersilienkartoffeln Banane 	
Leicht	Truthahnfrikadelle mit Bratensauce (a1.a3.c.g.i.j) Dampfkartoffeln gem. Blattsalate Paprikasalat Joghurtdressing (1.c.g) Himbeer-rote Johannisbeerbuttermilch (g) 	Seelachsfilet paniert gebraten (a1.g.j) Krebstiersauce (a1.i.j.g) Rahmspinat (a1.g) Petersilienkartoffeln Apfel 	Vollkorn-Spaghetti (250gr) (a1) mit Hackfleischsauce (Rind) (a1.a3.i) ger. Käse (g) Rote Linsensalat Weisskohlsalat Blattsalate Creme-Kräuter dressing (1.c.g) Quarkspeise mit Himbeeren (g) 	Kordelli-Nudeln (250gr) (a1) Geflügel-Schinkensahnesauce (2.3.8.a1.g) Broccoligemüse in Buttersauce (a1.g) Banane	
<p>Die Angebotene/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.</p>					


Datum	Montag 4.11.2019	Dienstag 5.11.2019	Mittwoch 6.11.2019	Donnerstag 7.11.2019	Freitag 8.11.2019
Menülinie					
Klassiker	Bayrischer Schweinebraten Bratensauce (a1.a3.i) Bayrisch Kraut Semmelknödel (a1.c) Erdbeer-Rhabarberjoghurt (g)	Schweineschnitzel (a1) Champignonsauce (a1.a3.g.i) Buttererbsen (g.a1) Salzkartoffeln Birne	Gemüseintopf (Karotte Lauch Sellerie Kartoffeln) (i) mit Reis und Kräuterklösschen (a1.c.g) Brötchen (a1) Quarkspeise mit Brombeeren (g)	Mini - Bratwürstchen (2.3.8)(4stck/Pers) Sauerkraut (g) Kartoffelpüree (g) Banane	
Vegetarisch	Vollkornreis-Gemüsepfanne mit gebr. Soja (2.4.a1.f) Blattsalate mit Mais und Paprika French-Dressing (c.g.j) Erdbeer-Rhabarberjoghurt (g)	Spaghetti (250gr) (a1) mit Tomaten - Basilikumsauce ger. Käse (g.h2.h7) Birne	Käsesouffle mit Broccoli und Karotten (2stck/Pers) (1.a1.c.g) Kräutersauce (a1.g) gem. Blattsalate garniert Kräuterdressing (c.g.j) Quarkspeise mit Brombeeren (g)	Überbackener Blumenkohl (c.g) Käsesauce (a1.g) Kartoffelpüree (g) Lollo-Rosso Kopfsalat Tomatensalat Creme-Kräuterdressing (1.c.g) Banane 	
Leicht	Frühlingsrolle mit Hähnchenfl.gefüllt (1Stck)(a1.g.i) Süß-Sauersauce (2.4.a1.f) Vollkornreis Blattsalate mit Mais und Paprika French-Dressing (c.g.j) Erdbeer-Rhabarberjoghurt (g) 	gebratenes Lachsfilet Honig-Senf dipp (a1.i.j.g) (kalt) Blattspinat (a1.g) Salzkartoffeln Birne 	Hähnchen-Filetrollade Bratensauce (a2.g) Mangoldgemüse (a1.g) Kartoffelklösse Quarkspeise mit Brombeeren (g) 	Hähnchen Piccata in Käse-Ei-Hülle (a1.g) Tomatenspaghetti (a1.c.g.f.i.j) Banane	
<p>Die Angebotene/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.</p>					





Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	11.11.2019	12.11.2019	13.11.2019	14.11.2019	15.11.2019
<b>Klassiker</b>	Gulaschsuppe "Ungarische Art" (a1.a3.i) Kaiserbrötchen (a1) Aprikose-Mangojoghurt (g)	Kalbsgeschnetzeltes mit Zwiebeln Champignons (a1.g) Karotten-Erbsen-Spargelgemüse (a1.g) Kartoffelrösti (3) Nektarine 	Königsberger Klopse (2stck) (a1.c.f) Kapernsauce (a1.g) Kartoffelpüree (g) Rote Beetesalat (9) Kopfsalat Gartenkräuterdressing (c.g.i) Quarkspeise mit Aprikosenmark (3.g)	Frische grobe Bratwurst (2.3.8) Senf-Sahnesauce (a1.a3.i.j) Buttererbsen (g) Kartoffelgratin (a1.g) Banane	
<b>Vegetarisch</b>	Tofugeschnetzeltes mit Paprika (2.4.a1.a3.g) Vollkorn-Kordelli-Nudeln (a1.g) Blattsalate Gurkensalat Tomatensalat Joghurdressing (1.c.g) Aprikose-Mangojoghurt (g) 	Veg. Schnitzel (2stck) (1.a1.a4.c.g) Buttersauce (a1.g) Karotten-Erbsen-Spargelgemüse (a1.g) Petersilienkartoffeln Nektarine	Kaiserschmarrn (300gr) (a1.c.g) mit Apfelmus (3) Quarkspeise mit Aprikosenmark (3.g)	Eierspeise mit Kartoffeln Tomate Paprika Karotte (a1.g) Buttererbsen (g) Banane	
<b>Leicht</b>	Gebr. Hähnchenbrustfiletstreifen in Bärlauch-Sahnesauce (a1.a3.i) Karotten-Fenchelgemüse (g) Kartoffelpüree (g) Aprikose-Mangojoghurt (g)	Seehechtfilet paniert gebraten (a1) Frankf. Grüne Sauce (1.2.9.c.g) Karotten-Erbsen-Spargelgemüse (a1.g) Petersilienkartoffeln Nektarine	Gemüse Eintopf (Karotte, Lauch, Wirsing, Sellerie, Kartoffeln) (i) Hähnchenbrustwürfel Kaiserbrötchen (a1) Kopfsalat Lollo Bionda Möhrenrohkost Gartenkräuterdressing (c.g.i) Quarkspeise mit Aprikosenmark (3.g) 	Kordelli-Nudeln (250gr) (a1.g) Tomatensauce (a1.a3.i) Karotten-Zucchini Gemüse (g) Banane 	
<p>Die Angebotene/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.</p>					

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	18.11.2019	19.11.2019	20.11.2019	21.11.2019	22.11.2019
<b>Klassiker</b>	Räuberpfanne (gebr. Rindfl. Mischpilze Brechb-Zwieb-Papr-Tom.) (a1.a3.i) Butterkartoffeln (g) Erdbeerjoghurt (g)	Canelloni Ricotta-Spinat gefüllt (5Stck/Pers) in Tomatensauce (11.a1.a3.i.j) Romanesco-Mixgemüse (a1.g) Banane	Chicken Wings 3Stck/Person (a1) Süß-Sauer Dip Kartoffel "Wedges" (a1) gem.Blattsalate garniert Joghurdressing (1.c.g) Obstsalat	gefüllte Paprika (Hackfleischfüllung) (a1.c) Bratensauce (a1.a3.i) Dampfkartoffeln Birne	
<b>Vegetarisch</b>	Gnocchi gebraten (400gr) (g) Gorgonzolasauce (a1.g) Blattsalate Joghurdressing (1.c.g) Erdbeerjoghurt (g)	Asia Pfanne mit Reis (Soja gebr.Chinagem Sell-Kar.Lauch) Sauce "Süß-Sauer" (2.a1.a3.f.g.i.l) Banane	Tofugulasch Zwiebel Champignons (a1.a3.i) Vollkorn-Kordellinudeln (a1.g) gem. Blattsalate fr. rote Beete Joghurdressing (1.c.g) Obstsalat 	Reibekuchen (3Stck) (a1.c) mit Apfelmus (150gr/Pers) (3) Birne	
<b>Leicht</b>	Blumenkohl-Käsebratling (1.a1.g) Käsesauce (a1.g) Butterkartoffeln (g) kl. Salat Gurkensalat Paprikasalat Joghurdressing (1.c.g) Erdbeerjoghurt (g) 	Lachsfilet (gebr.) (a1.g) Dillsauce (a1.i.j.g) Wurzelgemüse (Sellerie-Karotte) (a1.g.i) Bandnudeln (a1) Banane 	Pichelsteiner Gemüse Eintopf (Karotten Lauch Sellerie Wirsing Kartoffeln) Puten-Siedewurst (2.3.8) Brötchen (a1) Obstsalat	gebr. Geflügelfleisch Bratensauce (a1.a3.g.i) Pfannengemüse (Fingermöh.Wachsbr.Zucchini) (g) Reis Birne 	
<p>Die Angebotene/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.</p>					

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	25.11.2019	26.11.2019	27.11.2019	28.11.2019	29.11.2019
<b>Klassiker</b>	Bratwurst (2.3.8) Currysauce (11.a1.a3.i) Buttererbisen (g) Bratkartoffeln (g) Erdbeer-Rhabarberjoghurt (g)	Hähnchenkeule gebraten Rahmsauce (a1.g) Fingermöhren (g) Petersilienkartoffeln Apfel	Kessel Gulasch (Rind) mit Mischpilze (a1.a3.i) Kartoffelklösse gem. Salat French-Dressing (g.j) Pfirsichkompott	Nudeln "Holzfäller Art" (Champ.Zwiebeln) (Veg.) mit Käse überbacken (a1.g) Sahnesauce (a1.g) Broccoligemüse (a1.g) Clementine 	
<b>Vegetarisch</b>	Marillenknoedel (4stck) (a1.a4.c.g) mit Sauce (Vanillegeschmack) (g) Erdbeer- Rhabarberjoghurt (g)	Vollkorn-Spaghetti (250gr) (a1) Tomaten- Gemüsebolognese (a1.a3.i) ger. Käse (g) Apfel	Gemüsefrikadelle (2stck/Pers) (a1.c.i) Meerrettichsauce (3.g.l) Reis gem. Blattsalate Paprikasalat Gurkensalat French-Dressing (g.j) Pfirsichkompott	Pilzragout in Sahnesauce (a1.g) Broccoligemüse (a1.g) Semmelknödel (a1.c) Clementine	
<b>Leicht</b>	gebr. Hähnchenbrustfiletstreifen mit Champignons in Bratensc. (a1.g.i) Reis- Mix, fr Rote Beetesalat Blattsalate Creme- Kräuter dressing (1.c.g) Erdbeer- Rhabarberjoghurt (g) 	Gebackenes Seelachsfilet mit Tomaten- Basilikum Auflage (a1.d.g) Fingermöhren (g) Kartoffelpüree (g) Apfel 	Gemüse Eintopf (Karotte Lauch Wirsing Sellerie Kartoffeln) mit Spätzle (a1c.i) Brötchen (a1) Pfirsichkompott 	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomate - Gemüse in Kräuterpanade (4.a1.c.f.g.i.j) Schnittlauchsauc (a1.g) Broccoligemüse (a1.g) Kartoffelpüree (g) Clementine	
<p>Die Angebotene/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.</p>					

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	2.12.2019	3.12.2019	4.12.2019	5.12.2019	6.12.2019
<b>Klassiker</b>	gek. Rindfleisch Meerrettichsauce (3.g.l) Petersilienkartoffeln Wirsinggemüse (a1.g) Eis-Domino (1.a1.f.g) 	Hackfleisch-Käselauch- Eintopf (g)(Rind) Brötchen (a1) Banane	<b>WUNSCHESSEN:</b> Hähnchen Döner (Fladenbrot mit Hähnchenstreifen Zatziki Gurke Tomate) (a1.g.c.j.k) Joghurtspeise - Orangengeschmack (g)	Schweineroulade (2.3.a1) Rahmsauce (a1.g) Broccoli-Blumenkohl- Karottengemüse (a1.g) Eierspätzle (a1.g) Apfel	
<b>Vegetarisch</b>	Spaghetti (300gr/Pers) (a1) mit Tomatensauce (a1.a3.i) ger. Käse (g) kl. Salat Sahnedressing (1.c.g) Eis-Domino (1.a1.f.g)	Paniertes Sellerieschnitzel (a1.i) Kräutersauce (a1.g) Rahmspinat (a1.g) Petersilienkartoffeln Banane 	<b>WUNSCHESSEN:</b> gefüllte Heidelbeerpfannkuchen (4Stck) (a1.c.g) mit Sauce -Vanillegeschmack (g) Joghurtspeise - Orangengeschmack (g) 	Kleine Pfannkuchen (3stck) (a1.c.g) Zucker und Zimt Apfel	
<b>Leicht</b>	Geflügelfleischbällchen (2stck) Rahmsauce (a1.g) Naturreis kl. Salat Sahnedressing (1.c.g) Eis-Domino (1.a1.f.g)	Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet)(4stck) (a1.g.i) Rahmspinat (a1.g) Salzkartoffeln Banane		Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensauce (a1.g.i) Broccoli-Blumenkohl- Karottengemüse (a1.g) Dampfkartoffeln Apfel 	

Die Angebotene/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.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	9.12.2019	10.12.2019	11.12.2019	12.12.2019	13.12.2019
Klassiker	Hack-Kohl-Pfanne (Rinderhack Paprika Weißkohl) Bratensauce (a1.a3.i) Kartoffelpüree (g) Vanille Pudding (g)	Fleischkäse gebr. (Champ. Papr.Zwiebel - extra) (2.3.8.a1.g) Erbsengemüse (a1.g) Bratkartoffeln Birne	Schweinerückensteak gebraten Mexikanische Sauce (11.g.i) Fingermöhren (a1.g) Reis Quarkspeise mit Johannisbeeren (g)	Rindergeschnetzeltes mit Champ.-Paprik.-Zwiebeln (a1.a3.i.j) Romanesco-Mixgemüse (a1.g) Eierspätzle (a1) Banane 	
Vegetarisch	Sojageschnetzeltes mit Tomaten in Bärlauchsauce (2.4.a1.a3.g) Vollkornreis gem. Blattsalate Möhrensalat Paprikasalat Cremedressing (g) Vanille Pudding (g) 	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (300gr) (a1.c.g) Sahnesauce (a1.g) Erbsengemüse (a1.g) Birne	Milchreis (500gr/Pers)(g) mit Zucker und Zimt Quarkspeise mit Johannisbeeren (g)	Gemüseteller (Blum.Brechb.Möhr.Brocc) Kräuterrahmsauce (a1.g) Dampfkartoffeln Obst Banane	
Leicht	Tagliatelle Nudeln (g) mit Zucchiniwürfel und Butter-Sahnesauce (g) gem. Blattsalate Cremedressing (c.g.i) Vanille Pudding (g)	Rotbarschfilet gebacken (a1) Dill-Senfsauce (a1.i.j.g) Schwarzwurzelgemüse mit Bröselbutter (a1.g) Petersilienkartoffeln Birne 	Hackfleischsauce (Rind) (a1.a4.i) mit Kordelli-Nudeln (a1) gem. Blattsalate Tomatensalat Gartenkräuterdressing (1.11.c.g.i) Quarkspeise mit Johannisbeeren (g) 	Wiener Kartoffelsuppe (g.i) Geflügelwiener (2.3.4) Brötchen (a1) Banane	

Die Angebotene/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.