



Datum	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026
Suppe	Gemüsebrühe mit Rieble		Weißer Bohnensuppe	Gemüsebrühe mit Grießklößchen	
Menü 1	Spaghetti mit Gemüsebolognese	Seelachs nuggets mit Joghurt dip	Kräuter-Käsenocken mit Kürbissoße	1 Paar Hähnchenwienlerle	Rindfleischhasche mit Tomaten und Gemüse
Beilage		Salzkartoffeln + Spinat	Kleine Rösti	Spätzle und Linsen	Kartoffelpüree
Menü 2 Vegetarisch	Champignonragout Mit Erbsen und Karotten	Rührei mit Rahmspinat Und Salzkartoffeln	Kaiserschmarren mit Vanillesoße	2 Vegiwurstchen	Kartoffeltaschen mit Firschkäse und Gemüse
Beilage	Weißer Reis			Spätzle und Linsen	Nudeln
Salat oder Gemüse	Grüner Salat		Rotkohl-Apfelsalat		
Dessert oder Obst / Rohkost		Banane			Pfirsichquark

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe

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