

Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026
Erbseintopf mit gelben Erbsen, Kassler und Kartoffeln, Bauernbrot ^(G1/G3) , Naturjoghurt ^(M) mit Schokostreuseln ^(M)	Nudel-Gemüsepfanne ^(D/G1) mit süß-saurer Soße ^(G1) , Obst	Vanilla-Grießbrei ^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(Z/B)	Kräuterquark ^(M) mit Kartoffeln und Butter ^(M) , Möhrensalat	Pasta ^(G1) mit Soße "Bolognese Art" ^(D/G1) und Reibekäse ^(M) , Obst
09.03.2026	10.03.2026	11.03.2026	12.03.2026	13.03.2026
Linseneintopf ^(G1) mit Gemüsestreifen ^(D) und Vollkornbrot ^(G1/G3) , Vanillapudding ^(M)	Gebackener Fleischkäse ^(1/2) mit Bayrischkraut ^(G1) und Kartoffeln	Quarkkeulchen ^(B/G1/M) mit Zucker, Apfelmus ^(Z/B) , Blumenkohlcremesuppe ^(B/D/G1/M)	Hoki-Fischfilet ^(F/G1) mit Zitronensoße ^(G1/M) und Vollkornreis, Gurkensalat	Hähnchen-Nuggets ^(G1) mit Tomatensoße ^(G1) und Pasta ^(G1) , Obst
16.03.2026	17.03.2026	18.03.2026	19.03.2026	20.03.2026
Schweinegeschnetzeltes ^(G1/M) mit Erbsengemüse ^(G1) und Spätzle ^(B/G1) , Buttermilchdessert ^(M)	Hähnchen "Cordon Bleu" ^(B/G1/M) mit Bratensoße ^(G1) , Broccoli und Kartoffeln	Milchreis ^(M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott ^(Z/B)	Seelachsstücke im Backteig ^(F/G1) mit Kräutersoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M) , Rotkraut-Apfelsalat	Wiener-Würstchen-Gulasch ^(5/6/10/G1) mit Pasta ^(G1) , Obst
23.03.2026	24.03.2026	25.03.2026	26.03.2026	27.03.2026
Geflügelgeschnetzeltes ^(G1/M) mit Erbsengemüse ^(G1/M) und Kartoffeln, Fruchtquark ^(M)	Bunter Gemüseeintopf ^(G1) mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Kartoffeln, Mischbrot ^(G1/G3) , Obst	Eierkuchen ^(B/G1) mit Zucker, Apfelmus ^(Z/B) , Paprikacremesuppe ^(B/D/G1/M)	Gemüsetaler ^(B/G1/M) in Paprikasoße ^(G1/M) und Kartoffeln, Gurkensalat	Schweinebraten mit Bratensoße ^(G1) , Apfelrotkohl ^(G1) und Kartoffeln
30.03.2026	31.03.2026	K = empfohlenes Kita-Menü lt. Deutscher Gesellschaft für Ernährung (DGE) FRUCHT-KORB wöchentlich Angebot an gemischten Obstkörben		
Eier-Kräuter-Ragout ^(B/G1/M/S) mit Erbsen, Möhren und Kartoffeln, Grießdessert ^(M)	Bauernroulade ^(B/G1/M) mit Bratensoße ^(G1) Kohlrabigemüse ^(G1/M) und Kartoffelstampf ^(M) , Obst	Neu & lecker Pflanzliche Menüs mit endori - Nicht täglich, aber immer besonders - ✓ 100 % pflanzlich ✓ ohne Palmöl & Geschmacksverstärker ✓ hergestellt in Deutschland ✓ lecker & kindgerecht Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden. ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil		

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne konzervierungsstoffhaltige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz
(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eiern/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnusserezeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamamerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senferezeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse