



KW 12: 18.03. – 22.03.2024

KW 13: 25.03. – 29.03.2024

	Klimafreundlich † orientiert am DGE-Qualitätsstandard*	für Groß und Klein ohne Schwein	Tagesgericht	nur vegetarisch	Harry Cool -nur für Eigenzubereitung-	mit Bio-Produkten	Dessert oder Obst
Montag 18.03.	All in one Pot; vegetarische Ofensuppe, Weizenbrötchen G,G1,G3,Sb,M,Me,La 🌿	Mini-Hähnchenschnitzel; paniert, Buttergemüse „naturell“, Pommes Dauphine, Tomatenketchup G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 🐔	Funky monkey Quark-Grieß-Auflauf mit Bananensoße, überbacken mit Schokokuchencrumble, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,Ei,M,Me,La 🌿	Spaghetti aus Hartweizengrieß, Tomaten-Mozzarella-Soße, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,M,Me,La 🌿	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), Rahmspinat, Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 🐟	Lachsfiletstücke in Soße nach „Florentiner Art“, Blattspinat, gehackt (BIO), Salzkartoffeln (BIO) G,G1,Fi,M,Me,La 🐟	Fruchtquark Erdbeere M,Me,La 🍓 oder Apfel 🍏
Dienstag 19.03.	Rindergulasch; in Paprika-Rahmsoße, Grüne Bohnen „naturell“, Schwäbische Eierspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 🐂	Gebundene Tomatensuppe, Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,Ei,M,Me,La,S,(Se) 🌿	Knusper Fischlis aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft); (geformt), Rahmspinat, Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,(Ei),Fi,M,Me,La,(Sn) 🐟	Veggie Gulasch „new classic“ aus Soja und Weizen in cremiger Soße, Grüne Bohnen „naturell“, Schwäbische Eierspätzle G,G1,Ei,Sb,M,Me,La 🌿	Spiralnudeln mit Linsenbolognese, Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen) G,G1 🌿	Brokkolicremesuppe (BIO), Topfenpalatschinken (BIO), Zwetschgenkompott (BIO) G,G1,Ei,(Sb),M,Me,La,(Sf),S 🌿	H-Milchreis M,Me,La 🍌 oder Honigmelone 🍈
Mittwoch 20.03.	Kartoffel-Gemüse-Pfanne (BIO), Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen) 🌿	***NEU*** Happy Swimmy pürierter und geformter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Tomatensoße, Grüner Mix Brokkoli-Erbse „Natur“ (BIO), Gabel-Spaghetti G,G1,Fi,M,Me,La 🐟	Hühnerfrikassee „Frühlings Art“, Finger Möhren „naturell“, Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 🐔	Erbseintopf „vegetarisch“, Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,S,(Se) 🌿	Pizza „Spinat“ (BIO), Mini Karotten G,G1,(Fi),M,Me,La 🌿	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis „vegetarisch“ (BIO), Paprikarahmsoße (BIO), Mini Karotten G,G1,M,Me,La,S 🌿	Naturjoghurt M,Me,La 🍓 oder Banane 🍌
Donnerstag 21.03.	Lachsfiletstücke; (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße, Karottenscheiben „naturell“, Salzkartoffeln „Unsere Beste“ Fi,M,Me,La,S 🐟	Veggie-Currywurst aus Soja und Weizen in milder Tomatensoße, Kartoffelbällchen, Snack Karotten G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sn 🌿	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln, Weizenbrötchen G,G1,G3,S 🌿	Vegetarischer Rösti (Blumenkohl), Karottenscheiben „naturell“, Salzkartoffeln „Unsere Beste“, Kräuterquark Ei,M,Me,La,(S) 🌿	Geflügel-Lasagne, Snack Karotten G,G1,Ei,M,Me,La,S 🐔	Hühnerfrikassee (BIO), Möhrenscheiben „Natur“ (BIO), Basmatireis, Fairtrade (BIO) G,G1,M,Me,La,S 🌿	H-Pudding Schoko M,Me,La 🍫 oder Birne Conference 🍏
Freitag 22.03.	Vegetarischer Rösti (Brokkoli), Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhre, Naturreis (BIO), Fairtrade, Feldsalat, Dressing Joghurt G,G1,Ei,M,Me,La 🌿	***AKTION*** Feines Entengeschnetzelt in Bratensoße, Schneckenudeln, Feldsalat, Dressing Joghurt G,G1,Ei,M,Me,La 🌿	Spaghetti aus Hartweizengrieß, Tomatensoße à la Italia, Gouda gerieben, Feldsalat, Dressing Joghurt G,G1,Ei,M,Me,La,S 🌿	Falafelbällchen, Tomatenvollkornreis, Tzatziki, Feldsalat, Dressing Joghurt Ei,M,Me,La,Sn 🌿	Putengulasch in klassischer Geflügelsoße, Schupfnudeln, Feldsalat, Dressing Joghurt G,G1,Ei,M,Me,La,S 🐔	Penne (BIO), Tomatensoße (BIO), Gouda gerieben, Feldsalat, Dressing Joghurt G,G1,Ei,M,Me,La,S 🌿	Maiswaffeln (Sb),(M),(Me),(La),(Se) 🍩 oder Kiwi 🥝

	Klimafreundlich † orientiert am DGE-Qualitätsstandard*	für Groß und Klein ohne Schwein	Tagesgericht	nur vegetarisch	Harry Cool -nur für Eigenzubereitung-	mit Bio-Produkten	Dessert oder Obst
Montag 25.03.	Nuggets vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Zitronen-Kräutersoße, Möhren „Natur“ (BIO), Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,Fi,M,Me,La,S 🐟	Mini-Geflügelbällchen in Soße, Brokkoli „Natur“ (BIO), Naturreis G,G1,M,Me,La,S 🐔	***AKTION*** Aprikosenmichel, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,Ei,M,Me,La 🌿	Gemüseknuggets; paniert, Kräuterquark, Möhren „Natur“ (BIO), Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,Ei,M,Me,La,(S),Se 🌿	Happy Swimmy pürierter und geformter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Tomatensoße, Grüne Bohnen „naturell“, Kartoffelpüree Fi,M,Me,La 🐟	Gemüseerbseintopf (BIO), Weizenbrötchen G,G1,G3,M,Me,La,S 🌿	Quark Vanille M,Me,La 🍌 oder Birne Conference 🍏
Dienstag 26.03.	Putengulasch in klassischer Geflügelsoße, Kaisergemüse „naturell“, Vollkorn-Pennnudeln G,G1,M,Me,La,S 🐔	Vegetarische Maultaschen in Brühe, Weizenbrötchen G,G1,G3,Ei,S 🌿	Geflügelbratwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree 3,M,Me,La 🐔	Veggie-Currywurst aus Soja und Weizen in milder Tomatensoße, Kaisergemüse „naturell“, Vollkorn-Pennnudeln G,G1,Ei,Sb,Sn 🌿	***AKTION*** Rindsbratwürstchen, Buntes Gartengemüse „naturell“, Ofenfritten knusprig gebackene Pommes Frites, Tomatenketchup 3,S 🐂	Geschnetzelt vom Rind in Soße (BIO), Brokkoli „Natur“ (BIO), Spätzle (BIO) G,G1,Ei,M,Me,La,S 🐂	Schwarzkirschjoghurt M,Me,La 🍓 oder Apfel 🍏
Mittwoch 27.03.	Vollkornnudelpfanne in einer Tomatensoße mit Erbsen, Mais und Tomatenstückchen, mit Käse abgestreut, Gurkensalat mit Dill G,G1,M,Me,La,(S),Sn,(Sd) 🌿	Gerollte Palatschinken Pfannkuchen mit Gemüsefüllung in Tomaten-Frischkäsesoße, Gurkensalat mit Dill G,G1,Ei,(Sb),M,Me,La,(Sf),(S),(Sd) 🌿	Fischpfanne „Neptun“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft); in Rahmsoße, Langkornreis, Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen) G,G1,Fi,M,Me,La,S 🐟	Linseneintopf „vegetarisch“, Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,S,(Se) 🌿	Gemüseknuggets; paniert, Kartoffelspalten, Kräuterquark, Gurkensalat mit Dill G,G1,Ei,M,Me,La,(S),Se,(Sd) 🌿	Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), Kartoffelgratin (BIO), Gurkensalat mit Dill G,G1,Fi,M,Me,La,(S),(Sd) 🐟	Waldfruchtjoghurt M,Me,La 🍓 oder Banane 🍌
Donnerstag 28.03.	Erbseintopf „vegetarisch“, Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,S,(Se) 🌿	Hähnchenrahmgulasch, Gemüse-Mix „Ampel“ „Natur“ (BIO), Kartoffelrösti M,Me,La,S,Sn 🌿	Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,Ei 🌿	Milchreis (BIO), Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO), Snack Karotten M,Me,La 7 🌿	Topfenschmarrn (BIO), Vanillesoße G,G1,Ei,(Sb),M,Me,La,(Sf) 🌿	Spinat-Kartoffel-Gratin (BIO), Snack Karotten M,Me,La,S 🌿	Naturjoghurt M,Me,La 🍓 oder Trauben rose kernlos (für kleine Kinder teilen) 🍇
Freitag 29.03.	KARFREITAG	KARFREITAG	KARFREITAG	KARFREITAG	KARFREITAG	KARFREITAG	KARFREITAG

Änderungen vorbehalten!
 † Menüs für 1- und 2-Jährige an Normalkost gewöhnte Kitakinder.
 *Die Ausrichtung „Klimafreundlich“ orientiert sich an den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards und des KEEKS-Leitfadens für klimaschonende Verpflegungskonzepte.
 Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sf3 = Walnüsse Sf4 = Kaschunüsse Sf5 = Pecannüsse Sf6 = Parannüsse Sf7 = Pistazien Sf8 = Macademia-/Queenslandnüsse S = Sellerie Sn = Senf Se = Sesamsamen Sd = Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10 mg/l)
 🐔 = mit Zutaten vom Schwein 🐂 = mit Zutaten vom Rind 🐔 = mit Zutaten vom Geflügel 🐟 = mit Zutaten Fisch 🌿 = vegetarisch 1 = Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 9 = Süßungsmittel 10 = Zucker(n) und Süßungsmittel 20 = Nitritpökelsalz
 Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer G5 = Dinkel-Weizen G6 = Khorasan-Weizen K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fische E = Erdnüsse Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose
 Lp = Lupinen W = Weichtiere () = Kann Spuren enthalten...
 Ökokontrollstelle DE-ÖKO-006 Weitere Informationen finden Sie auf: www.meinapetito.de



Essen macht Spaß!



KW 14: 01.04. – 05.04.2024

Montag
01.04.

Dienstag
02.04.

Mittwoch
03.04.

Donnerstag
04.04.

Freitag
05.04.

Klimafreundlich † orientiert am DGE-Qualitätsstandard*

für Groß und Klein ohne Schwein

Tagesgericht

nur vegetarisch

Harry Cool -nur für Eigenzubereitung-

mit Bio-Produkten

Dessert oder Obst

OSTERN

OSTERN

OSTERN

OSTERN

OSTERN

OSTERN

OSTERN

Hähnchenrahmgulasch, Buntes Gartengemüse „naturell“, Naturreis M,Me,La,S,Sn

Bunte Meereswelt; geformte Portionen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft); paniert, Rahmspinat, Salzkartoffeln „Unsere Beste“

Vegetarische Kartoffelsuppe, Weizenbrötchen G,G1,G3,S

Veggie-Bällchen „Fresh kick“; Vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße, Buntes Gartengemüse „naturell“, Naturreis G,G1,Ei,Sb,M,Me,La

Veggie Gulasch „new classic“ aus Soja und Weizen in cremiger Soße, Grüne Bohnen „naturell“, Kartoffel-Kroketten (G),G1,Ei,(Sb),M,Me,La,(S),(Se)

Tomatensuppe mit Reis (BIO), Weizenbrötchen G,G1,G3

Fruchtquark Erdbeere M,Me,La oder Kiwi

Mini-Ravioli in Tomatensoße (BIO), Omas Gurkensalat mit Dill 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S

Chicken Nuggets; aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt, Kartoffelpüree, Braune Rahmsoße, Omas Gurkensalat mit Dill 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S

Panierte Dorschnuggets (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), Möhren in Sahnesoße, Röstkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La

Sommergemüse-Eintopf (BIO), Weizenbrötchen G,G1,G3,S

Geflügelbällchen „Junior“ in Tomatensoße, Schupfnudeln, Omas Gurkensalat mit Dill 3,G,G1,Ei,Sn

Bunte Meereswelt; geformte Portionen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft); paniert, Remoulade, Stampfkartoffeln (BIO), Omas Gurkensalat mit Dill 3,G,G1,(Ei),Fi,M,Me,La,Sn

H-Pudding Grieß G,G1,M,Me,La oder Birne Conference

Linseneintopf „vegetarisch“, Weizenbrötchen G,G1,G3,S

Geflügelbällchen „Junior“ in Tomatensoße, Ratatouille-Gemüse mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Tomate, Kartoffelbällchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sn

Gemüsegratin (BIO) G,G1,M,Me,La,S

Schneckenudeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S

Nudel-Gemüse-Menü „Kickers“ mit Geflügelbällchen, Weizenbrötchen G,G1,G3,Ei,S

Milchreis (BIO), Sauerkirschkompott (BIO) M,Me,La

Vanillejoghurt M,Me,La oder Apfel

Lachsfiletstücke in Soße nach „Florentiner Art“, Spiralnudeln, Farmersalat G,G1,Ei,Fi,M,Me,La,S

Veggie-Bällchen „Fresh kick“; Vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße, Langkornreis, Farmersalat G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,S

Pasta Mista, Farmersalat G,G1,Ei,M,Me,La,S

Spiralnudeln, Rote Linsen-Bolognese mit Möhre und Zucchini, Farmersalat G,G1,Ei,M,Me,La,S

Vollkorn-Pennudeln, Rinderbolognese (BIO), Farmersalat G,G1,Ei,M,Me,La,S

Käsespätzle (BIO), Farmersalat G,G1,Ei,M,Me,La,S

Naturjoghurt M,Me,La oder Banane

KW 15: 08.04. – 12.04.2024

Montag
08.04.

Dienstag
09.04.

Mittwoch
10.04.

Donnerstag
11.04.

Freitag
12.04.

Klimafreundlich † orientiert am DGE-Qualitätsstandard*

für Groß und Klein ohne Schwein

Tagesgericht

nur vegetarisch

Harry Cool -nur für Eigenzubereitung-

mit Bio-Produkten

Dessert oder Obst

Hähnchen „Fresh Kick“; in feiner Joghurtsoße, Möhrenscheiben „Natur“ (BIO), Vollkorn-Pennudeln G,G1,M,Me,La

Veggie „Bullar“ Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße „Köttbullar Art“, Erbsen „naturell“, Hörnchen-Nudeln G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,S

AKTION
Hähnchenfiletstücke in süß-saurer Kürbisssoße, Langkornreis, Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen) M,Me,S,Sn

Veggie-Geschnetzeltes à la Italia (auf Weizen- und Kichererbsenbasis) in Tomatencremesoße mit Brokkoli und Pariser Karotten, Möhrenscheiben „Natur“ (BIO), Vollkorn-Pennudeln G,G1,G4

Bunte Meereswelt; geformte Portionen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft); paniert, Brokkoli, Kartoffelgratin G,G1,(Ei),Fi,M,Me,La,S,(Sn)

Gemüse-Kartoffel-Rösti (BIO), Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO), Gemüse-Quinoa-Pfanne (BIO), mit Fairtrade Quinoa G,G1,M,Me,La,S

H-Pudding Schoko M,Me,La oder Birne Conference

Fischpfanne „Neptun“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße, Erbsen „Natur“ (BIO), Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,Fi,M,Me,La,S

Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße, Buttergemüse „naturell“, Pommes Dauphine Ei,M,Me,La,Sn

Brokkolicremesuppe, Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Füllung G,G1,Ei,(E),S b,M,Me,La,Sf,Sf2,S

Gemüse-Kartoffel-Rösti (BIO), Kräuterquark, Erbsen „Natur“ (BIO), Salzkartoffeln „Unsere Beste“ M,Me,La,(S)

Kaiserschmarrn, Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La

Flädlesuppe mit Gemüsebouillon (BIO), Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,Ei,M,Me,La,S,(Se)

Naturjoghurt M,Me,La oder Apfel

Ravioli mit Gemüsefüllung in Tomatensoße, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,Ei

Rindergeschnetzeltes; in Bratensoße, Schwäbische Eierspätzle, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,Ei,Sn

Bandnudeln, Soße „Gärtnerin Art“ G,G1,M,Me,La,S

Gemüsenuggets; paniert, Kartoffelgratin (BIO), Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se

Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße, Ofenfritten knusprig gebackene Pommes Frites, Gurke (zum selbst Aufschneiden) Sn

Spinat-Kartoffel-Gratin (BIO), Gurke (zum selbst Aufschneiden) M,Me,La,S

Vanillejoghurt M,Me,La oder Banane

Kartoffel-Möhreneintopf (BIO), Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,S,(Se)

Fische in Knusperpanade; aus feinerkleinertem Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft); (geformt), Dillrahmsoße, Langkornreis, Karottensalat 3,G,G1,(Ei),Fi,M,Me,La,S,(Sn)

Klopse vom Geflügel in Soße nach „Königsberger Art“, Fingermöhren „naturell“, Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,M,Me,La

Gelbe Gemüsesuppe aus Möhren, Porree, Pastinaken und Mango, Pfannkuchen „Natur“, Apfelmus 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,7

Erbsenliebliche, grüne Herzen aus Erbsen in Mehrsaatenpanade, Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhre, Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La

Schweinebraten in Soße (BIO), Erbsen „Natur“ (BIO), Penne (BIO) G,G1,S

Erdbeerjoghurt M,Me,La oder Trauben, hell

Kürbispfanne mit Spiralnudeln, Mischsalat Swing (Chinakohl, Mais, Eisbergsalat, Endivien, Karotten), Dressing French G,G1,Ei,S,Sn

Spiralnudeln, Vegetarische Bolognese, Gouda gerieben, Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen) G,G1,G3,M,Me,La,S

Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in fruchtiger Tomatensoße, Salzkartoffeln „Unsere Beste“, Mischsalat Swing (Chinakohl, Mais, Eisbergsalat, Endivien, Karotten), Dressing French Ei,Fi,S,Sn

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (BIO), Mischsalat Swing (Chinakohl, Mais, Eisbergsalat, Endivien, Karotten), Dressing French G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn

Steinofenpizza mit Grillgemüse; und Hirtenkäse, Mischsalat Swing (Chinakohl, Mais, Eisbergsalat, Endivien, Karotten), Dressing French G,G1,Ei,(Fi),M,Me,La,Sn

Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (Fischfilet aus Blöcken, portioniert) in Dillcremesoße, Naturreis (BIO), Fairtrade, Mischsalat Swing (Chinakohl, Mais, Eisbergsalat, Endivien, Karotten), Dressing French G,G1,Ei,Fi,M,Me,La,S,Sn

Quark Vanille M,Me,La oder Melonenwürfel 3,



Essen macht Spaß!



KW 16: 15.04. – 19.04.2024

Montag
15.04.

Dienstag
16.04.

Mittwoch
17.04.

Donnerstag
18.04.

Freitag
19.04.

Klimafreundlich † orientiert am DGE-Qualitätsstandard*

für Groß und Klein ohne Schwein

Tagesgericht

nur vegetarisch

Harry Cool -nur für Eig Zubereitung-

mit Bio-Produkten

Dessert oder Obst

Minestrone „vegetarisch“, Weizenbrötchen G,G1,G3,S

Gemüse-Frikadelle „Hausfrauen Art“, Mais "Natur" (BIO), Stampfkartoffeln, Sour Creme G,G1,Ei,Sb,M,Me,La

Hühnerfrikassee „Frühlings Art“, Erbsen und Karotten "naturell", Langkornreis G,G1,M,Me,La,S

Kartoffel-Gemüse-Pfanne (BIO), Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen)

Hähnchen „Fresh Kick“; in feiner Joghurtsoße, Grüne Bohnen "naturell", Langkornreis G,G1,M,Me,La

Karottencremesuppe (BIO), Palatschinken mit Marillenfruchtfüllung, Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La

Naturjoghurt M,Me,La

oder

Birne Conference

Dienstag
16.04.

Lachsfiletstücke; (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße, Blumenkohl „Natur“ (BIO), Salzkartoffeln "Unsere Beste" Fi,M,Me,La,S

Geflügelbällchen „Junior“ in Tomatensoße, Langkornreis G,G1,Sn

Gabel-Spaghetti, Rote Linsen-Bolognese mit Möhre und Zucchini G,G1

Eieromelette „Natur“, Blumenkohl in holländischer Soße, Salzkartoffeln "Unsere Beste" G,G1,Ei,M,Me,La,S

Nudel „glutenfrei“, Rote Linsen-Bolognese mit Möhre und Zucchini, Gouda gerieben M,Me,La

Kartoffel-Möhreneintopf (BIO), Weizenbrötchen G,G1,G3,S

H-Pudding Vanille M,Me,La

oder

Apfel

Mittwoch
17.04.

Gemüsegratin (BIO), Mischsalat apetito (Chinakohl, Karotten, Endivien, Batavia, Lollo Bionda, Lollo Rosso), Dressing Joghurt G,G1,Ei,M,Me,La,S

Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße, Salzkartoffeln „Unsere Beste“, Mischsalat apetito (Chinakohl, Karotten, Endivien, Batavia, Lollo Bionda, Lollo Rosso), Dressing Joghurt Ei,M,Me,La

Reis-Gemüsepfanne mit Fischwürfeln vom Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft, Mischsalat apetito (Chinakohl, Karotten, Endivien, Batavia, Lollo Bionda, Lollo Rosso), Dressing Joghurt Ei,Fi,M,Me,La,S,Sn

Milde Käsespätzle, Mischsalat apetito (Chinakohl, Karotten, Endivien, Batavia, Lollo Bionda, Lollo Rosso), Dressing Joghurt G,G1,Ei,M,Me,La

Geflügel-Lasagne, Mischsalat apetito (Chinakohl, Karotten, Endivien, Batavia, Lollo Bionda, Lollo Rosso), Dressing Joghurt G,G1,Ei,M,Me,La,S

Nuggets vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Zitronen-Kräutersoße, Langkornreis (BIO), Mischsalat apetito (Chinakohl, Karotten, Endivien, Batavia, Lollo Bionda, Lollo Rosso), Dressing Joghurt G,G1,Ei,Fi,M,Me,La,S

Schwarzkirschjoghurt M,Me,La

oder

Trauben, hell

Donnerstag
18.04.

Hühnerfrikassee „Frühlings Art“, Erbsen "Natur" (BIO), Naturreis G,G1,M,Me,La,S

Veggie-Geschnetzeltes à la Italia (auf Weizen- und Kichererbsenbasis) in Tomatencremesoße mit Brokkoli und Pariser Karotten, Buttergemüse „naturell“, Hörnchen-Nudeln G,G1,G4,M,Me,La

Linsensuppe mit geschnittener Geflügel-Wiener-Wurst, Mehrkornbrot 3,20,G,G1,G2,G3,G4,S,(Se)

Vegetarisches mildes Curry mit Gemüse (BIO), Erbsen „Natur“ (BIO), Naturreis

Gemüsesuppe mit Muschelnudeln, Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,S,(Se)

Chicken Crossies (BIO), Möhren „Natur“ (BIO), Kartoffelgratin (BIO) G,G1,M,Me,La,S

Stracciatellajoghurt M,Me,La

oder

Honigmelone

Freitag
19.04.

Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße, Karottensalat 3,G,G1,Ei

Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (Fischfilet aus Blöcken, portioniert) in Dillcremesoße, Langkornreis, Karottensalat 3,G,G1,Fi,M,Me,La,S

Gemüse-Lasagne à la Italia, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,M,Me,La

Gemüsesuppe mit Muschelnudeln, Weizenbrötchen G,G1,G3,S

Panierte Fischnuggets vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), Stampfkartoffeln, Karottensalat 3,G,G1,Fi,M,Me,La

Nudel-Brokkoli-Auflauf (BIO), Karottensalat 3,G,G1,M,Me,La,S

Fruchtquark Erdbeere M,Me,La

oder

Kiwi

KW 17: 22.04. – 26.04.2024

Montag
22.04.

Dienstag
23.04.

Mittwoch
24.04.

Donnerstag
25.04.

Freitag
26.04.

Klimafreundlich † orientiert am DGE-Qualitätsstandard*

für Groß und Klein ohne Schwein

Tagesgericht

nur vegetarisch

Harry Cool -nur für Eig Zubereitung-

mit Bio-Produkten

Dessert oder Obst

Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in fruchtiger Tomatensoße, Vollkorn-Pennnudeln, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,Fi,S

Hähnchenunterkeulen „Drum Sticks“, Karottenscheiben "naturell", Kartoffelgratin G,G1,M,Me,La,S

Erbseneintopf „vegetarisch“, Weizenbrötchen G,G1,G3,S

Vollkorn-Pennnudeln, Rote Linsen-Bolognese mit Möhre und Zucchini, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1

Hähnchenunterkeulen „Drum Sticks“, Möhren in Sahnesoße, Ofenfritten knusprig gebackene Pommes Frites, Tomatenketchup G,G1,M,Me,La,S

Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon (BIO), Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,Ei,M,Me,La,S,(Se)

Honigwaffeln G,G1,Ei,(Sb),(M),(Me),(La),(Sf),(Se) oder

Birne Conference

Dienstag
23.04.

Vegetarischer Rösti (Blumenkohl), Sour Creme, Erbsen „Natur“ (BIO), Salzkartoffeln (BIO) G,G1,Ei,Sb,M,Me,La

Hähnchengeschnetzeltes; in Rahmsauce, Mais „Natur“ (BIO), Schneckenudeln G,G1,M,Me,La,S

Brokkolicremesuppe, Grießbrei, Zimt & Zucker G,G1,M,Me,La,S

Omelette „Natur“ (BIO), Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße, Salzkartoffeln "Unsere Beste" Ei,M,Me,La

Bunte Meereswelt; geformte Portionen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft); paniert, Rahmspinat, Kartoffelpüree G,G1,(Ei),Fi,M,Me,La,(Sn)

Gefüllter Gemüse-Palatschinken (BIO), Paprikarahmsauce (BIO), Gemüse-Mix „Ampel“ "Natur" (BIO) G,G1,Ei,(Sb),M,Me,La,(Sf),S

Pfirsich-Maracujajoghurt 1,M,Me,La oder

Apfel

Mittwoch
24.04.

Spätzle-Gemüse-Pfanne (BIO), Gurkensalat mit Dill G,G1,Ei,(S),(Sd)

Fisch-Poppers; Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) ummantelt mit einer Puffreis-Panade, Dillrahmsauce, Langkornreis, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,G2,G3,G4,(Ei),Fi,M,Me,La,S,(Sn)

Köfte; kleine, fein gewürzte Rindfleisch-Bulgur-Frikadelle, Braune Rahmsauce, Gabel-Spaghetti, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,Ei,M,Me,La,S

Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne, Gurkensalat mit Dill (S),(Sd)

Veggie „Bullar“ Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße "Köttbullar Art", Kartoffelspalten, Gurkensalat mit Dill G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,(S),(Sd)

Alaska-Seelachsstreifen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln (BIO), Gurkensalat mit Dill G,G1,Fi,M,Me,La,(S),Sn,(Sd)

Quark Vanille M,Me,La

oder

Banane

Donnerstag
25.04.

Vegetarisches Chili, Weizenbrötchen G,G1,G3,Sb

Vollkorn-Penne-Auflauf (BIO), Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen) G,G1,Ei,M,Me,La

Fische in Knusperpanade; aus feinerkleinertem Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft); (geformt), Rahmspinat, Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,(Ei),Fi,M,Me,La,(Sn)

Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon (BIO), Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,Ei,M,Me,La,S,(Se) 7

Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne, Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen)

Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsauce (BIO), Möhren „Natur“ (BIO), Kartoffelklöße (BIO) (G),G1,(Ei),(Sb),(M),(Me),(La),(Sf),(S)

Naturjoghurt M,Me,La

oder

Obstsalat 3,

Freitag
26.04.

Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen, Snack Karotten G,G1,M,Me,La,S

Flädlesuppe mit Gemüsebouillon (BIO), Weizenbrötchen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S

Spaghetti aus Hartweizengrieß, Tomatensoße à la Italia, Gouda gerieben, Snack Karotten G,G1,M,Me,La,S

Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis „vegetarisch“ (BIO), Snack Karotten

Steinofenpizza „Geflügelsalami“, Snack Karotten 3,20,G,G1,(Fi),M,Me,La

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung (BIO), Käsesauce (BIO), Snack Karotten G,G1,Ei,M,Me,La,S

Waldfruchtjoghurt M,Me,La

oder

Galiemelone

Änderungen vorbehalten!

† Menüs für 1- und 2-Jährige an Normalkost gewöhnte Kitakinder.

*Die Ausrichtung „Klimafreundlich“ orientiert sich an den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards und des KEEKS-Leitfadens für klimaschonende Verpflegungskonzepte. www.fitkid-aktion.de, www.schuleplusessen.de, www.keeks-projekte.de

☞ = mit Zutaten vom Schwein ☞ = mit Zutaten vom Rind ☞ = mit Zutaten vom Geflügel ☞ = mit Zutaten Fisch ☞ = vegetarisch 1 = Farbstoff 2 = Konservierungsmittel 3 = Antioxidationsmittel 9 = Süßungsmittel 10 = Zucker(n) und Süßungsmittel 20 = Nitritpökelsalz Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer G5 = Dinkel-Weizen G6 = Khorasan-Weizen K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fische E = Erdnüsse Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sf3 = Walnüsse Sf4 = Kaschunüsse Sf5 = Pecannüsse Sf6 = Paranüsse Sf7 = Pistazien Sf8 = Macademia-/Queenslandnüsse S = Sellerie Sn = Senf Se = Sesamsamen Sd = Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10 mg/l) Lp = Lupinen W = Weichtiere () = Kann Spuren enthalten von... Ökokontrollstelle DE-ÖKO-006 Weitere Informationen finden Sie auf: www.meinapetito.de



KW 18: 29.04. – 03.05.2024

Montag
29.04.

Dienstag
30.04.

Mittwoch
01.05.

Donnerstag
02.05.

Freitag
03.05.

Klimafreundlich † orientiert am DGE-Qualitätsstandard*

für Groß und Klein ohne Schwein

Tagesgericht

nur vegetarisch

Harry Cool -nur für Eigenzubereitung-

mit Bio-Produkten

Dessert oder Obst

Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße, Kohlrabiwürfel „naturell“ (BIO), Vollkorn-Pennnudeln G,G1,M,Me,La,S

Vegetarische Kartoffelsuppe, Weizenbrötchen G,G1,G3,S

AKTION
Seelenwärmer Apfel-Zimt-Milchreis, Vanillesoße, Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen) G,G1,M,Me,La

Vollkorn-Pennnudeln, Tomatensoße (BIO), Gouda gerieben, Kohlrabiwürfel „naturell“ (BIO) G,G1,M,Me,La,S

Hähnchen in süß-saurer Soße, Mais „Natur“ (BIO), Kartoffelrösti S,Sn

Flädlesuppe mit Gemüsebouillon (BIO), Weizenbrötchen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S

Naturjoghurt M,Me,La
oder
Apfel

Lachsfiletstücke in Soße nach „Florentiner Art“, Grüne Bohnen „naturell“, Salzkartoffeln „Unsere Beste“ Fi,M,Me,La

Hühnerfrikassee „Frühlings Art“, Fingermöhren „naturell“, Langkornreis G,G1,M,Me,La,S

Bandnudeln, Soße „Gärtnerin Art“ G,G1,M,Me,La,S

Veggie „Bullar“ Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße „Köttbullar Art“, Grüne Bohnen „naturell“, Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,S

Ravioli in heller Soße mit Erbsen (BIO), Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,Ei,M,Me,La

Spinat-Knödel (BIO), Käsesoße (BIO), Möhrenscheiben „Natur“ (BIO) G,G1,Ei,(Sb),M,Me,La,(Sf),S

H-Pudding Schoko M,Me,La
oder
Birne Conference

MAIFEIERTAG

MAIFEIERTAG

MAIFEIERTAG

MAIFEIERTAG

MAIFEIERTAG

MAIFEIERTAG

MAIFEIERTAG

Sommergemüse-Eintopf (BIO), Mehrkornbrot G,G1,G2,G3,G4,S,(Se)

Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (Fischfilet aus Blöcken, portioniert) in Dillcremesoße, Buttergemüse „naturell“, Bandnudeln G,G1,Fi,M,Me,La,S

Geflügelbratwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree 3,M,Me,La

Linsebällchen; Vegetarische Bällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen, Sour Creme, Couscous (BIO), Cherry Tomaten (für kleine Kinder teilen) G,G1,G4,Ei,Sb,M,Me,La

Hähnchengeschnetzeltes; in Rahmsoße, Brokkoli, Kartoffel-Kroketten (G),G1,Ei,(Sb),M,Me,La,(S),(Se)

Lachsfiletstücke; (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße, Brokkoli „Natur“ (BIO), Langkornreis (BIO) Fi,M,Me,La,S

Fruchtquark Erdbeere M,Me,La
oder
Trauben rose kernlos (für kleine Kinder teilen)

Bandnudeln mit vegetarischer Bolognese, Omas Gurkensalat mit Dill 3,G,G1,G3,Ei,S

Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße, Kartoffelpüree, Omas Gurkensalat mit Dill 3,M,Me,La,S

Minestrone „vegetarisch“, Weizenbrötchen G,G1,G3,S

Nudel-Brokkoli-Auflauf „vegetarisch“, Omas Gurkensalat mit Dill 3,G,G1,M,Me

Dorsch, paniert aus nachhaltiger Fischwirtschaft, Remoulade, Kartoffelspalten, Omas Gurkensalat mit Dill 3,G,G1,Fi,Sn

Kartoffel-Gemüse-Pfanne (BIO), Omas Gurkensalat mit Dill 3,

Erdbeerjoghurt M,Me,La
oder
Banane

KW 19: 06.05. – 10.05.2024

Montag
06.05.

Dienstag
07.05.

Mittwoch
08.05.

Donnerstag
09.05.

Freitag
10.05.

Klimafreundlich † orientiert am DGE-Qualitätsstandard*

für Groß und Klein ohne Schwein

Tagesgericht

nur vegetarisch

Harry Cool -nur für Eigenzubereitung-

mit Bio-Produkten

Dessert oder Obst

Alaska-Seelachsstreifen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-Soße, Brokkoli „Natur“ (BIO), Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn

Hähnchenrahmgulasch, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S,Sn

Vegetarische Maultaschen in Brühe, Weizenbrötchen G,G1,G3,Ei,S

Veggie-Geschnetzeltes à la Italia (auf Weizen- und Kichererbsenbasis) in Tomatencremesoße mit Brokkoli und Pariser Karotten, Brokkoli „Natur“ (BIO), Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,G4

Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße, Mais „Natur“ (BIO), Kartoffel-Kroketten (G),Ei,(Sb),M,Me,La,(S),Sn,(Se)

Kürbis-Gemüse-Suppe (BIO), Weizenbrötchen G,G1,G3,M,Me,La

Schwarzkirschgoghurt M,Me,La
oder
Birne Conference

Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße, Erbsen „naturell“, Vollkorn-Pennnudeln G,G1

Tomaten-Mozzarella-Suppe (BIO), Pfannkuchen „Natur“, Zimt & Zucker G,G1,Ei,M,Me,La

Panierte Dorschnuggets (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße, Kartoffel-Buchstaben G,G1,Ei,Fi,M,Me,La

Vollkorn-Pennnudeln, Tomaten-Mozzarella-Soße, Erbsen „naturell“ G,G1,M,Me,La

Veggie-Bällchen „Fresh kick“; Vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße, Buttergemüse „naturell“, Schupfnudeln G,G1,Ei,Sb,M,Me,La

Gemüse-Kartoffel-Rösti (BIO), Gemüsegratin (BIO) G,G1,M,Me,La,S

Honigwaffeln G,G1,Ei,(Sb),(M),(Me),(La),(Sf),(Se)
oder
Apfel

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (BIO), Snack Karotten G,G1,M,Me,La,S

Spiralnudeln, Vegetarische Bolognese, Snack Karotten G,G1,G3,S

Klopse vom Geflügel in Soße nach „Königsberger Art“, Blumenkohl „Natur“ (BIO), Salzkartoffeln „Unsere Beste“ G,G1,M,Me,La

Milchreis (BIO), Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO), Snack Karotten M,Me,La

Gelbe Gemüsesuppe aus Möhren, Porree, Pastinaken und Mango, Reibekuchen „Hausfrauen Art“ (BIO), Apfelmus 3,3,

Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in fruchtiger Tomatensoße, Penne (BIO), Snack Karotten G,G1,Fi,S

Quark Vanille M,Me,La
oder
Obstsalat 3,

CHRISTI HIMMELFAHRT

CHRISTI HIMMELFAHRT

CHRISTI HIMMELFAHRT

CHRISTI HIMMELFAHRT

CHRISTI HIMMELFAHRT

CHRISTI HIMMELFAHRT

CHRISTI HIMMELFAHRT

Schneckenudeln in Tomatensoße, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,S

Lachsfiletstücke; (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße, Langkornreis, Gurke (zum selbst Aufschneiden) Fi,M,Me,La,S

Blumenkohlaufauf, Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,M,Me,La,S

Gemüse-Kartoffel-Rösti (BIO), Kartoffelgratin (BIO), Gurke (zum selbst Aufschneiden) G,G1,M,Me,La,S

Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße, Kartoffel-Kroketten, Gurke (zum selbst Aufschneiden) (G),Ei,(Sb),M,Me,La,(S),(Se)

Omelette „Natur“ (BIO), Stampfkartoffeln (BIO), Gurke (zum selbst Aufschneiden) Ei,M,Me,La

Naturjoghurt M,Me,La
oder
Apfel