



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Di 01.09.2026	Gnocchi in Tomatensoße mit Tomatenwürfel, Basilikum und Tomatenmark dazu Farmersalat (Möhren,Sellerie,Weißkohl,Apfel,Dressing)a,g		Schmorkohlpfanne mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln und geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln und Kompott,a,g		Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Frischkäse dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln,Geflügelsoße,a,g,5				
Mi 02.09.2026	Hähnchen-Dinos mit Nudelreis dazu Kaisergemüse mit Petersilie, Geflügelsoße und Fruchtquark,a,g,6		Kräuterquark mit Sahne,Dill,Petersilie,Schnittlauch dazu Salzkartoffeln,Dessert,g		Schaschlik mit Schweinefleisch,Speck,Paprika und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree,Zwieblsoße und Tomatensalat,a,g,2,4,6				
Do 03.09.2026	Alaska Seelachsfilet naturell mit Erbsengemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln,Dillsoße, Frischobst,a,d		Milchreis mit Apfelmus dazu Orangensaft,g		Grützblutwurst mit Sauerkraut und Speck dazu Salzkartoffeln,2,3,4,6,				
Fr 04.09.2026	Gemüse Knusperbagel(Weißkohl,Karotten, Blumenkohl,Erbsen,Broccoli)mit VK Spirelli dazu Petersilien-Soße und Gurkensalat,a,		Schweinegulasch mit Zwiebeln,Tomatenmark, Gewürzgurke dazu Wachsbrechbohnen mit braune Butter,Salzkartoffeln,a,g,5		Gefüllte Eierkuchen mit Heidelbeeren dazu Joghurt,a,g,c				
Mo 07.09.2026	Tortellini Ricotta Spinat Teigware in Kräuter-Rahm-Soße mit Petersilie,Schnittlauch dazu Weißkrautsalat,a,g		Linseneintopf mit Suppengemüse(Sellerie, Möhren,Porree),Kartoffelwürfel(Kinder Wiener Erwachsene Knacker dazu Pudding,g,2,4,6		Schweine Cordon Bleu mit Buttergemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln, Geflügelsoße,a,g,c,2,6				
Di 08.09.2026	Vegetarischer Möhreeneintopf mit frischer Petersilie,vegetarische Suppenklösschen, dazu VK Brot und Naturjoghurt,a,g		Spirelli mit Wurstgulasch(Jagdwurstwürfel) und Tomatenmark dazu Joghurt,a,g,i,j,2,4,6		Hähnchen-Gyrosplanne mit Zwiebeln und Champis dazu Eier-Spätzle und Dessert,a,g				
Mi 09.09.2026	VK Spirelli mit Lachswürfel(rotes Lachsfilet) mit Tomatenwürfel,Zwiebeln in Tomatensoße, dazu Obst,a,d		Eierfrikassee mit Spargelabschnitte,Erbsen und Möhrchen,Schnittlauch und Kartoffelpüree dazu Möhren-Rohkost,a,g,c		Putenrollbraten mit Thymian und Zwiebeln, dazu Apfel-Rotkohl,Salzkartoffeln und Geflügelsoße,a,g,5				
Do 10.09.2026	Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Champis, Zwiebeln,Erbsen und Möhren, Schnittlauch dazu BIO-Bulgur Apfel-Weißkraut-Salat,a		Grieß(Weichweizen Grieß)mit Erdbeeren dazu Apfelsaft,g,6		Schweine Grill-Haxe mit Zwiebeln, Rosenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g				
Fr 11.09.2026	Gabelspaghetti in Käse-Rahmsoße mit Erbsen und Möhrchen,Schnittlauch dazu Fruchtquark,a,g		Thüringer Rostbratwurst mit Leipziger Allerlei und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g,i		Kartoffelsuppe mit Suppengrün,Speck,Zwiebeln dazu Bockwurst,VK Brot und Dessert,a,g,2,4,6				
Mo 14.09.2026	Vegetarischer Weißkohleintopf mit vegeta Suppenklösschen dazu VK Brot und Frischobst,a,g,c		Spirelli mit Bolognese mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln,Tomatenmark und Basilikum dazu Joghurt,a,g		Rinderhacksteak mit Mischpilze in Rahmsoße und Petersilie dazu Kartoffelpüree,a,g				
Di 15.09.2026	Backfisch mit Broccoli BIO-VK Reis,Dills-Soße dazu Weißkohl-Möhren-Rohkost,a,g,d		Gabelspaghetti mit Käse-Sahne-Soße dazu Obst,a,g		Gefüllte Kohlrunde mit Schweinehackfleisch und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und Soße mit geschmortem Weißkohl,Obst,a,g				
Mi 16.09.2026	Hühnerfrikassee mit Champis(Kinder,Erbsen und Möhrchen)Hühnerfleisch,Suppenklösschen, Kapern und Salzkartoffeln dazu Frischobst,a,g,c		Karotten Sesam-Knusper-Schnitzel(Karotte, Zwiebeln,Petersilie)dazu Kaisergemüse mit Petersilie Salzkartoffeln und Kräutersoße,a,g,c,k		Bauernroulade(Schweinehackfleisch mit Zwiebeln,Paprika)dazu Butterbohnen mit braune Butter,Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g,c,j				
Do 17.09.2026	Vegetarische Tomatensuppe mit Tomatenwürfel,Tomatenmark,Basilikum, BIO-VK Reis,VK Brot, Naturquark,a,g		Königsberger Klopse mit Kapernsoße dazu Möhrchen mit Petersilie und Salzkartoffeln,a,g		Schlemmerfilet (Bordolaise)mit Romanesco Gemüse dazu Butter-Zitronen-Soße und Salzkartoffeln,a,g,d				
Fr 18.09.2026	VK Penne mit Blattspinat-Käse-Rahm-Soße dazu Eisebergsalat mit Mais,Paprika und Gurke,a,g		Hähnchenkeule mit Apfel-Rotkohl dazu Salzkartoffeln und Geflügelsoße,a,g		Erbsensuppe mit Suppengrün,Speck und Zwiebeln dazu Bockwurst,VK Brot, Dessert,a,g,2,4,6				

----- Fortsetzung auf der Rückseite -----



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Mo 21.09.2026	Geflügel Köttbullar mit Mischgemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln, Geflügelsoße, Obst, a, g, c		Milchnudeln mit Gabelspaghetti dazu Kompott, g		Szeggediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und BIO-Banane, a, g				
Di 22.09.2026	Backfisch mit Reisnudeln und Broccoli Gemüse dazu Zitronen-Soße, Möhren-Rohkost, a, g, d		Rahmspinat mit Rührei und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln, g, c		Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck und Schnittlauch dazu Schweinskopfsülze und hausgemachte Remoulade, a, g, i, j, k, 2, 4, 5, 6				
Mi 23.09.2026	Gemüsepfanne (Erbsen, Möhren, Broccoli) mit Feta Käse dazu BIO-Couscous, Fruchtquark, g		Spirelli mit Tomatensoße (Tomatenwürfel, Basilikum) dazu Jägerschnitzel, a, g, 2, 4, 5, 6,		Schweine Kotelett mit Blumenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g				
Do 24.09.2026	Vegetarische Fädle Gemüse-Suppe mit Porree, Sellerie, Möhrchen dazu VK Brot und Frischobst, a, g		Süss saure Eier mit Kartoffelpüree, Speck und Zwiebeln, Schnittlauch, süss saure Soße, Kompott, a, g, c, 2, 4, 6		Weißkohlentopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage dazu VK Brot, Dessert, a, g				
Fr 25.09.2026	Vegetarische Käsesuppe mit Porree und Champis, vegetarische Suppenklösschen, VK Brot und Tomatensalat, a, g, c		Hähnchenschnitzel mit Leipziger Allerlei und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Geflügelsoße, a, g		Hefeklösse mit Blaubeeren dazu Dessert, a, g, c				
Mo 28.09.2026	Hähnchenbrust naturell mit Balkangemüse (Mais, Erbsen, Bohnen, Möhren) dazu Paraboiled Reis, Kräutersoße, Obst, a, g		Grieß (Weichweizen Grieß) mit Kirschen dazu Apfelsaft, g		Gefüllte Paprikaschote (Schweinehack) mit Erbsengemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g				
Di 29.09.2026	Seehechtfilet natur mit Paraboiled Reis Dill-Soße und Möhrengemüse mit Petersilie dazu Obst, a, d		Vegetarische Kartoffelsuppe mit Suppengrün, Schnittlauch und vegetarische Suppenklösschen VK Brot dazu Pudding, a, g		Röster mit Zwiebeln, Schweinelachsschnitzel und Chapis mit Petersilie, g				
Mi 30.09.2026	Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schnittlauch dazu Schokosuppe, Italien-Mix (Rettich-Karotte-Gurke-Radies.) g		Hähnchen-Cordon- Bleu mit Blumenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln, Geflügelsoße, a, g, c, 2, 6		Hausgemachte Soljanka mit Gewürzgurke, Paprikastreifen, Zwiebeln, Jagdwurst, Dill Tomatenmark, dazu Brötchen, Dessert, a, g, i, j, 2, 5, 6				

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Achtung!!! Menüwahl bitte nur in diesen Kästchen ankreuzen ☒

1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Phosphat; 5. mit Süßungsmittel; 6. mit Antioxidationsmittel; 7. mit Nitritpökelsalz; **Marktgerechte Änderungen vorbehalten! enthält:** a-Weizen, nr-Roggen, b-Gerste, c-Eier, d-Fisch, f-Soja, g-Milch, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesam, l-Sulfit, m-Lupine, n-Weichtiere, **Ab- und Zubestellungen täglich bitte bis 7.30 Uhr!**

Alle Menüs und Zusatzangebote A-C 7,50 € Tägliche Änderungen vorbehalten



Menüs enthalten Komponenten in Bioqualität

Bio =
Vegetarisch =
Hühnerfleisch =
Rindfleisch =
Schweinefleisch =
Fisch =

Zusätzlich täglich im Angebot:

A: Frischer Salat/Dressing/Thunfisch, g, d	7,50 €
B: Bauernfrühstück, Gewürzgurke/3, 6, 8, c	7,50 €
C: Schnitzel/Kartoffelsalat/2, 5, 8, a, c, i, j	7,50 €

Kd.: