



6. Woche vom 02.02. – 06.02.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

 Linsencremesuppe
Dampfnudel
Vanillesoße



 Rahmsoße mit Erbsen,
Möhren
Spätzle
Obst



 Tomaten-Gemüsesoße
mit weißen Bohnen
Reis
Kirschjoghurt



 Kräuterquark
Kartoffeln
Gurkenstück
Obst



 Vegetarische
Maultaschen
in Spinatkäsesoße
Erdbeerquark



Menü II

Königsberger Klopse^A
in Kapernsoße
Kartoffeln³
gedünstete Erbsen
Stracciatellacreme

Rote Bete Sticks
Sour Cream
Kartoffeln³
Obst^{7(*)}

Rinderbolognese^B
Penne-Nudeln
Mischsalat ChaCha
Mediterranes Essig-Öl-
Dressing
Erdbeerquark

Hähnchen Cordon
bleu^{C,D,2,4,8}
Kartoffelpüree³
Sahnemöhren
Obst^{7(*)}

Hähnchenfilet^C
in Bratensoße
Reis
Gurkensalat
mit Senfdressing
Kirschjoghurt



Menü III

Fruchtiges Hähnchencurry
mit Mais und Möhren^C
Reis
Stracciatellacreme



Rindergeschnetzeltes^B
Kartoffelpüree³
Leipziger Allerlei (Karotten,
Erbsen, Spargel)
Obst^{7(*)}

Seelachshappen^F
in Petersilienpanade
Tomatenragout
Vollkornreis
Erdbeerquark



Spiralnudeln
mit Tomatensoße
Mischsalat Rumba
Joghurtdressing
Obst^{7(*)}



Grüner Bohneneintopf
mit Rindfleisch^B
und Kartoffeln
Vollkornbrötchen
Kirschjoghurt

Änderungen bleiben vorbehalten –
Guten Appetit!

Wir verwenden ausschließlich Fisch
aus nachhaltigem Fischfang.

A = Schweinefleisch
B = Rindfleisch
C = Hähnchenfleisch
D = Truthahnfleisch
E = Putenfleisch
F = Seelachs
G = Lachs
H = Hering
I = Scholle

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsmittel
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Nitritpökelsalz/Nitrat
5. mit Geschmacksverstärker
6. geschwärzt
7. gewachst (*betrifft nur unsere Zitrusfrüchte)
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln
10. enthält Phenylalaninquelle
11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken



BIO-Menü: Die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Menüs stammen zu 100 % aus biologisch/ökologischem Anbau.

D-HE-006-15409-B Kontrollnummer der Kontrollstelle DE-ÖKO-006

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





7. Woche vom 09.02. – 13.02.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

Kichererbsen-
Möhren-Curry
Reis
Himbeerjoghurt

Süßkartoffel-
cremesuppe
Dinkelvollkornbrei
Zimt-Zucker

Vollkornnudeln
Tomatensoße
Gurkenstück
Heidelbeerquark

Sahnelinsen
mit Möhren, Porree
Spätzle
Obst

Kartoffelgratin
Möhrensalat mit Orangen-
Zitronen-Dressing
Vanillepudding

Menü II

Gefüllte Pfannkuchen
mit Spinat
Bechamelkartoffeln³
Heidelbeerquark

Paprika-Hähnchen-
geschnetzeltes^C
Reis
Obst^{7(*)}

Erbseneintopf
mit Geflügelwurstscheiben
E.,2,3,4,8
Dinkelbrötchen
Himbeerjoghurt

Schweinebraten^A
in Bratensoße
Zöpfli-Nudeln
gedünsteter Mais
Obst^{7(*)}

Penne-Nudeln
Sahnesoße
mit Putenschinken^{E,2,3,4,8}
Mischsalat HipHop
Kräuterdressing
Schokopudding

Menü III

Geflügelbällchen^{C,D}
in Rosmarinjus
Vollkornreis
gedünstete Erbsen und
Möhren
Heidelbeerquark

Lachs in Senfsoße^G
Kartoffeln³
Chinakohl-Möhren-
Mais-Salat mit Joghurt-
Dressing
Obst^{7(*)}

Kartoffelwedges
Joghurt-Dip
Möhrenstück
Himbeerjoghurt

Seelachsfilet im Backteig^{F,8}
Kartoffelpüree³
gedünstete Möhren
Obst^{7(*)}

Chili Con Carne^B
(vom Rind mit Mais und
roten Bohnen)
Fladenbrot
Schokopudding

Änderungen bleiben vorbehalten –
Guten Appetit!

Wir verwenden ausschließlich Fisch
aus nachhaltigem Fischfang.

A = Schweinefleisch
B = Rindfleisch
C = Hähnchenfleisch
D = Truthahnfleisch
E = Putenfleisch
F = Seelachs
G = Lachs
H = Hering
I = Scholle

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsmittel
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Nitritpökelsalz/Nitrat
5. mit Geschmacksverstärker
6. geschwärzt
7. gewachst (*betrifft nur unsere Zitrusfrüchte)
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln
10. enthält Phenylalaninquelle
11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken



BIO-Menü: Die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Menüs stammen zu 100 % aus biologisch/ökologischem Anbau.

D-HE-006-15409-B Kontrollnummer der Kontrollstelle DE-ÖKO-006



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





8. Woche vom 16.02. – 20.02.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

 Pizzasuppe mit
Mais, Paprika,
Champignons, Grünkern
Dinkelvollkornbrötchen
Kirschquark

 Nudelsalat mit Mais,
Möhren, Erbsen, Ei und
Rahmdressing
Berliner

 Gemüse-
geschnetzeltes
mit Mais, Erbsen, Paprika
Kartoffel-Möhren-Stampf
Schokopudding 

 Käsespätzle
Sahnesoße
Möhrenstück
Obst 

 Mini Gnocchi
in Kichererbsen-
Paprikasoße
Erdbeerjoghurt 

Menü II

Rindercevapcici^B
in Balkangemüse
mit grünen Bohnen,
Paprika, Erbsen
Reis
Erdbeerjoghurt 

Kartoffelsalat
mit Ei und Gurke
Geflügelwürstchen (kalt)
C,D,2,3,4,8
Tomatenstück
Berliner 

Bunte Gemüsesuppe
mit Möhre, Lauch, Sellerie,
Hirse
Apfelstrudel
Vanillesoße 

Putenfleischkäse^{E,2,3,4,8}
in Bratensoße
Bechamelkartoffeln³
gedünsteter Mais
Obst^{7(*)}

Fischburger mit
selbstgemachter Remoulade
(alles extra: Fischfrikadelle^F,
Kornkracherbrötchen,
Remoulade^{3,8,9})
Gurkenstück
Kirschquark 

Menü III

Seelachs^F in Dillsoße
Kartoffeln³
gedünstete Erbsen
Erdbeerjoghurt 

Geflügelwürstchen (kalt)
C,D,2,3,4,8
Schnittbrötchen
Gurkenstück
Berliner

Rindergulasch^B
mit Möhrenscheiben
Farfalle-Nudeln
Vanillepudding

Gratinierte Grießklößchen
in Tomatensoße
Kohlrabistück
Obst^{7(*)} 

Putenbraten^E
in Rahmsauce
Reis
Tomatenstück
Kirschquark 

Änderungen bleiben vorbehalten –
Guten Appetit!

Wir verwenden ausschließlich Fisch
aus nachhaltigem Fischfang.

A = Schweinefleisch
B = Rindfleisch
C = Hähnchenfleisch
D = Truthahnfleisch
E = Putenfleisch
F = Seelachs
G = Lachs
H = Hering
I = Scholle

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Nitritpökelsalz/Nitrat
- mit Geschmacksverstärker
- geschwärzt
- gewachst (*betrifft nur unsere Zitrusfrüchte)
- mit Phosphat
- mit Süßungsmitteln
- enthält Phenylalaninquelle
- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken



BIO-Menü: Die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Menüs stammen zu 100 % aus biologisch/ökologischem Anbau.

D-HE-006-15409-B Kontrollnummer der Kontrollstelle DE-ÖKO-006



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

