



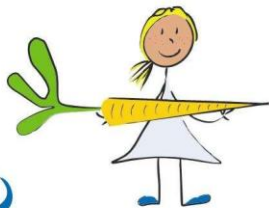
10. Woche vom 02.03. – 06.03.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	<p>Chili mit roten und weißen Bohnen, Mais, Tomaten, Grünkern Ciabatta Erdbeerquark </p>	<p>Rahmsoße mit Erbsen, Möhren Spiralnudeln Obst </p>	<p>Karottencremesuppe Milchreis Zimt-Zucker </p>	<p>Kräuterquark Kartoffeln Möhrenstück Obst </p>	<p>Vegetarische Maultaschen in Spinatkäsesoße Bananenjoghurt³ </p>
Menü II	<p>Partyfrikadellen^{A,B} in Bratensoße Kartoffelpüree³ gedünsteter Mais Bananenjoghurt³</p>	<p>Fruchtiges Hähnchencurry mit Mais und Möhren^C Reis Obst^{7(*)}</p>	<p>Kartoffeltaschen Paprika-Bechamel-Soße Eisberg-Radieschen-Salat Mediterranes Essig-Öl-Dressing Apfelmus³</p>	<p>Geflügel-Würstchengulasch^{E,B,2,3,4,8} mit Penne-Nudeln Obst^{7(*)} </p>	<p>Hähnchen Cordonbleu^{C,D,3,4,8} Bechamelkartoffeln³ gedünstete Möhren Erdbeerquark</p>
Menü III	<p>Rindergeschnetzeltes^B Reis gedünstetes Gemüse (Möhren, Blumenkohl, grüne Bohnen) Bananenjoghurt³ </p>	<p>Seelachshappen^F in Petersilienpanade Kartoffeln³ Sahneerbsen Obst^{7(*)} </p>	<p>Hähnchenfilets^C in Rahmsoße Bandnudeln Gurkenstück Apfelmus³</p>	<p>Bergkäsenocken in Tomatensoße Mischsalat Rumba Joghurtdressing Obst^{7(*)} </p>	<p>Vollkornnudeln Rinderbolognese^B Mischsalat ChaCha Rahmdressing Erdbeerquark </p>

Änderungen bleiben vorbehalten – Guten Appetit!



ZAUG gmbh

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 Konservierungsstoff
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/ökologischen Zutaten.



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.



11. Woche vom 09.03. – 13.03.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



Montag



Dienstag



Mittwoch



Donnerstag



Freitag



Menü I

 Süßkartoffel-
Kichererbsen-Curry
Reis
Heidelbeerquark 



 Steckrüben-
Möhrencremesuppe
Vollkorn Grießbrei
Zimt-Zucker 


 Vollkornnudeln
Tomatensoße
Gurkenstück
Johannisbeerjoghurt 


 Sahnelinsen
mit Möhren, Lauch
Spätzle
Obst 


 Kartoffelgratin
Möhrensalat
mit Essig-Öl-Dressing
Vanillepudding 

Menü II

 Erbseneintopf mit
Kartoffeln, Möhren und
Sellerie,
Geflügelwurstscheiben
E,B,2,3,4,8
Kornkracherbrötchen
Johannisbeerjoghurt 

Lachs^G in Senfsoße
Kartoffeln³
ged. Kaisergemüse
(Blumenkohl, Broccoli,
Möhren)
Obst^{7(*)} 

 Kartoffelwedges
Joghurt-Dip¹⁰
Tomatenstück
Mandarinquark

 Hähnchengeschnetzeltes^C
mit Möhren
Reis
Obst^{7(*)}


Schweinebraten^A
in Bratensoße
Bandnudeln
ged. Leipziger Allerlei
(Karotten, Erbsen, Spargel)
Schokopudding


Menü III

Paniertes Seelachsfilet^{F,8}
Kartoffeln³
Sahnehöhren
Johannisbeerjoghurt

Rinder-Maultaschen^B
in cremiger Käsesoße
Mischsalat HipHop
Mediterranes Essig-Öl
Dressing
Obst^{7(*)}

Geflügelbällchen^{C,D}
in Rahmsoße
Reis
gedünsteter Mais
Mandarinquark

 Gefüllte Pfannkuchen
mit Spinat
Kartoffelpüree³
Obst^{7(*)}

NEU  Penne-Nudeln
Gemüse-Käse-Soße
(mit Möhren, Broccoli und
Blumenkohl)
Eisberg-Radieschen-Salat
Joghurtdressing
Schokopudding

Änderungen bleiben vorbehalten –
Guten Appetit!



ZAUG
gGmbH

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 Konservierungsstoff
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/ökologischen Zutaten.



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.



12. Woche vom 16.03. – 20.03.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



Montag

Dienstag

Mittwoch



Donnerstag




Freitag

Menü I

 Mini Gnocchi
in Kichererbsen-
Paprikasoße
Erdbeerjoghurt



 Grünkernbolognese mit
Möhren, Paprika
Penne-Nudeln
Obst 

 Gemüsegeschnetzeltes mit
Paprika, Mais, Erbsen
Vollkornnudeln 
Schokopudding 

 Rote Linsencremesuppe
Dinkelvollkornbrei
Zimt und Zucker 


 Käsespätzle 
Sahnesoße
Möhrensalat mit Orangen-
Zitronen-Dressing
Brombeerquark 

Menü II

Rindercevapcici^B
in mexikanischer
Gemüsesoße mit Mais,
grüne Bohnen, Paprika,
Erbsen
Reis
Brombeerquark

Seelachsfilet natur^F
in Spinatsoße
Reis
Mischsalat ChaCha
Rahm-Dressing
Obst^{7(*)} 

Gratinierte Grießklößchen
in Tomatensoße
Mischsalat Rumba
Joghurdressing
Vanillepudding

Putenbraten^E
in Rahmsoße
Kartoffelpüree³
gedünstete Erbsen
Obst^{7(*)} 

Bauernfrikadelle^{A,B,8}
Kartoffeln³
Rahmkohlrabi
Erdbeerjoghurt

Menü III

Blumenkohl-Käse-
Medaillon 
Tomatenragout
Kartoffeln³
Brombeerquark

Rindergulasch^B 
Kartoffeln³
gedünsteter Mais
Obst^{7(*)}

Seelachsschnitte^F mit
Kräuter-Fischkäse-Füllung
Bechamelkartoffeln³
gedünstete Möhren
Vanillepudding

Chicken Nuggets^C
Reis
selbstgemachter Ketchup
Gurkenstück
Obst^{7(*)} 

Putenfleischkäse^{E,2,3,4,8}
in Bratensoße
Zöpfli-Nudeln
Tomatenstück
Erdbeerjoghurt

Änderungen bleiben vorbehalten –
Guten Appetit!



ZAUG gGmbH

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/ökologischen Zutaten.



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.



13. Woche vom 23.03. – 27.03.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	 <p>Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensoße Johannisbeerjoghurt</p> 	 <p>Rote-Linsen-Möhrensoße Spätzle Obst</p> 	 <p>Tomatencremesuppe Milchreis Zimt-Zucker</p> 	 <p>Kartoffelgratin mit Mais und Möhren Obst</p> 	 <p>Gemüsereis mit Paprika, Möhren, Sojabohnen Sour Cream Vanillepudding</p> 
Menü II	<p>Hühnerfrikassée^C mit Möhren, Erbsen Vollkornreis Himbeerquark</p> 	<p>Eieromelette Kartoffelpüree³ Rahmspinat Obst^{7(*)}</p>	<p>Schweinegeschmetzeltes^A Penne-Nudeln gedünsteter Mais Johannisbeerjoghurt</p>	<p>Kartoffeln³ Kräuterquark Tomatenstück Obst^{7(*)}</p> 	<p>Kartoffeleintopf mit Geflügelwurstscheiben <small>E,B,2,3,4,8</small> Kornkracherbrötchen Schokopudding</p> 
Menü III	<p>Seelachs natur^F mit Kräutersauce Kartoffeln³ gedünstete Möhren Himbeerquark</p>	<p>Geflügelfrikadelle^{C,D} in Bratensoße Reis Chinakohl-Karotten-Mais-Salat mediterranes Essig-Öl-Dressing Obst^{7(*)}</p>	<p>Paniertes Schollenfilet^I Kartoffelpüree³ Mischsalat Rumba Rahmdressing Johannisbeerjoghurt</p> 	<p>Rinderklößchen^B in Rahmsoße Schleifchennudeln gedünstete Bohnen Obst^{7(*)}</p> 	<p>Ferienbeginn</p>

Änderungen bleiben vorbehalten – Guten Appetit!



ZAUG gGmbH

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 Konservierungsmitteln
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/ökologischen Zutaten.



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.