



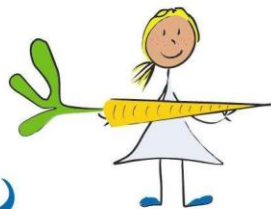
22. Woche vom 25.05. – 29.05.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Feiertag	Vegetarische Maultaschen in Spinatkäsesoße Haselnuss-Schoko-Schnitte 	Kräuterquark Kartoffeln Gurkenstück Bananenjoghurt ³ 	Tomaten-Gemüsesoße mit weißen Bohnen Reis Obst 	Rahmsoße mit Erbsen, Möhren Spätzle Erdbeerquark
Menü II	Feiertag	Königsberger Klopse ^A in Kapernsoße Reis gedünstete Erbsen Schokokeks ²	paniertes Hähnchenschnitzel ^C Bechamelkartoffeln ³ Sahnemöhren Erdbeerquark 	Rote Bete Sticks Sour Cream Kartoffeln ³ Obst ^{7(*)}	Hähnchenfilet ^C in Bratensoße Zöpfli-Nudeln Mischsalat ChaCha Kräuter dressing Buttermilch-Zitronen-Dessert
Menü III	Feiertag	Seelachshappen ^F in Petersilienpanade Tomatenragout Vollkornreis Schokokeks ² 	Spiralnudeln mit Tomatensoße Mischsalat Rumba Joghurtdressing Erdbeerquark	Fruchtiges Hähnchencurry mit Mais und Möhren ^C Vollkornreis Obst ^{7(*)} 	Rindergeschnetzeltes ^B Kartoffelpüree ³ Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) Buttermilch-Zitronen Dessert

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.



23. Woche vom 01.06. – 05.06.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.

















Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	 <p>Kichererbsen- Möhren-Curry Reis Himbeerjoghurt</p>  	 <p>Sahnelinsen mit Möhren, Porree Spätzle Obst</p>  	 <p>Vollkornnudeln Tomatensoße Heidelbeerquark</p> 	<p>Feiertag</p>	 <p>Süßkartoffel- cremesuppe Vollkorngrießbrei Zimt-Zucker</p> 
Menü II	<p>Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat Bechamelkartoffeln³ Heidelbeerquark</p>	<p>Paprika-Hähnchen- geschnetzeltes^C Reis Obst^{7(*)}</p>	<p>Erseneintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) mit Geflügelwurstscheiben <small>E,B,2,3,4,8</small> Dinkelbrötchen Himbeerjoghurt</p>	<p>Feiertag</p>	<p>Seelachsfilet im Backteig^{F,8} Kartoffeln³ Möhren in Rahmsauce Schokopudding</p> 
Menü III	<p>Geflügelbällchen^{C,D} in Rosmarinjus Vollkornreis gedünstete Erbsen und Möhren Heidelbeerquark</p> 	<p>Lachs in Senfsoße^G Kartoffeln³ Mischsalat HipHop Joghurt-Dressing Obst^{7(*)}</p> 	<p>Kartoffelwedges Joghurt-Dip Möhrenstück Himbeerjoghurt</p> 	<p>Feiertag</p>	<p>Beweglicher Ferientag</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

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsmittel
- 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.



24. Woche vom 08.06. – 12.06.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



Montag



Dienstag



Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

 Pizzasuppe mit
Mais, Paprika,
Champignons, Grünkern
Dinkelvollkornbrötchen
Kirschquark 

 Linsenbolognese
mit Möhren, Pastinaken,
Tomaten
Vollkornnudeln
Obst 

 Käsespätzle
Sahnesoße
Möhrenstück
Schokopudding 

  Gemüse-
geschnetztes
mit Mais, Erbsen, Paprika
Kartoffel-Möhren-Stampf
Obst


  Mini Gnocchi
in Kichererbsen-
Paprikasoße
Erdbeerjoghurt 


Menü II

 Rindercevapcici^B
in Balkangemüse
mit grünen Bohnen,
Paprika, Erbsen
Reis
Bananenjoghurt³

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

Rindergulasch^B
mit Möhrenscheiben
Farfalle-Nudeln
Vanillepudding

Putenbraten^E
in Rahmsoße
Bechamelkartoffeln³
Kohlrabistück
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 und
Möhren
Bananenjoghurt³ 

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

 Bunte Gemüsesuppe
mit Möhre, Lauch, Sellerie,
Hirse
Kaiserschmarrn
Apfelmus

 Chicken Nuggets^C
Reis
selbstgemachter Ketchup
Gurkensalat mit
Rahmdressing
Obst^{7(*)}

Putenfleischkäse^{E,2,3,4,8}
in Bratensoße
Reis
gedünsteter Mais
Kirschquark

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.



25. Woche vom 15.06. – 19.06.2026

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart.



Montag

Dienstag




Mittwoch

Donnerstag



Freitag

Menü I

 Ravioli mit Käse-Basilikum-Füllung in Tomatensoße Brombeerquark 


 Grünkernbolognese mit Möhren, Paprika, Käse Penne-Nudeln Obst  


 Champignonragout mit Lauch Spätzle Himbeerjoghurt 


 Gemüsereis mit Paprika, Möhren, Sojabohnen Sour Cream Obst 

 Kartoffelgratin mit Mais und Möhren Vanillepudding 

Menü II

Linteneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie Roggenbrötchen Himbeerjoghurt 


Seelachs^F in Ciabatta Bechamelkartoffeln³ Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Rahmdressing Obst^{7(*)} 

Salatteller mit Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Tomate und Mozzarellabällchen, Joghurdressing mit Senf, Vollkornbrötchen Brombeerquark 

Hähnchenkeule^C in Rahmsoße Schleifchennudeln gedünsteter Mais Obst^{7(*)}



Schweinegeschnetzeltes^A Spätzle gedünstete Möhren Schokopudding


Menü III

Geflügel-Cevapcici^{C,E} in Bratensoße Kartoffeln³ gedünstetes Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Himbeerjoghurt 

Hühnerfrikassée^C mit Spargel und Erbsen Reis Obst^{7(*)} 

Rinderklößchen^B in Paprikagemüse Spiral-Nudeln Brombeerquark

Lachs^G in Kräutersoße mit Tomatenstückchen Vollkornreis Mischsalat Rumba mediterranes Essig-Öl-Dressing Obst^{7(*)}  

Grüne Soße mit Ei Kartoffeln³ Gurkenstück Schokopudding 

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.