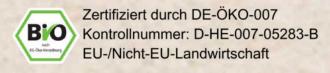


Menu 29.09.2025 - 03.10.2025

WIOTIG 20.00.2020 00.10.2020					
	Mo	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumber	Salad with Yogurt dressing 3, c, g, j, I	Cole slaw 2, 3	Salad with Honey vinaigrette 3, j, I	Day of German unity
Menu 1	Organic vegetarian mince and penne casserole (soy) with peas and leek a, a1, f, g		Natural chicken breast filet, sweet potato puree g, I Green bean vegetable with tomato i		Day of German unity
Menu 2 	Organic chicken fricassee g Organic carrot vegetables g Organic rice	Organic noodle soup with vegetables (carrot, cellery, leek) 3, a, a1, i Organic baguette a, a1	Organic gnocchi and zucchini casserole with organic gouda a, a1, g	Organic spirelli a, a1 Organic tomatosauce Organic grated cheese g	Day of German unity
Menu 3 Klass iker.		Poultry meatball a, a1, c, g, j Gravy a, a1, a3 Organic rice		Baked pollock filet a, a1, d Mashed potatoe g, I Peas in a creamy sauce a, a4, f, g	Day of German unity
Dessert	Chocolate pudding g Vanilla sauce g	Seasonal fruit	Organic cherry curd g	Donut 3, 8, a, a1, f, g	Day of German unity





Die Angebote/Komponenten 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.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 6 geschwärzt 2 mit Konservierungsstoff 7 gewachst 8 mit Phosphat 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel 5 geschwefelt 10 enthält eine Phenylalaninguelle

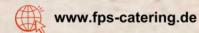
Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

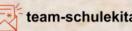
a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen f enthält Soja a2 enthält Roggen g enthält Milch und Milcherzeugnisse a3 enthält Gerste (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel h1 enthält Mandel a6 enthält Kamut h2 enthält Haselnuss **b** enthält Krebstiere h3 enthält Walnuss c enthält Eier h4 enthält Kaschunuss d enthält Fisch h5 enthält Pekannuss

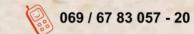
h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden





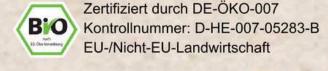






Menu 06.10.2025 - 10.10.2025

Mo Tue Thu Fri Wed Salad with Carrot Starter Tomato salad 3 honey vinaigrette 3, j, I Carrot Cucumber Baked pollock filet a, a1, d Menu 1 Vegan meatballs f Organic gnocchi casserole Organic spirelli a, a1 Poultry meatball a, a1, c, g, j Organic wholegrain rice Boiled potatoes I with vegetables (tomato Lentil bolognese 3, i Egg dumplings a, a1, c Peas in creamy sauce Black salsify vegetables sauce, carrot, kohlrabi) 3, a, a1, Kohlrabi in creamy herb Parmesan 2, c, g a, a4, f, g a, a4, f, g **sauce** 3, a, a4, f Organic vegetable goulash Menu 2 Organic "Königsberger Organic pumpkin cream soup Klopse" (beef) in sauce a, a1, Organic mexican lasagna (Carrots, broccoli, cauliflower, (veggie) a, a1, g, i, j tomato) g Organic baguette a, a1 Organic carrot vegetables g Organic rice Organic rice Menu 3 Klass Pizza margherita 3, a, a1, g iker. Organic banana curd g Seasonal fruit Seasonal fruit Dessert Semolina pudding a, a1, g Organic dark chocolate





Cinnamon and sugar

Die Angebote/Komponenten 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.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

(beinhaltet Laktose)

f enthält Soja

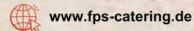
h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie

i enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

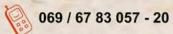
cookie a, a1

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

g enthält Milch und Milcherzeugnisse



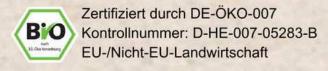






Menu 13.10.2025 - 17.10.2025

Fri Mo Tue Wed Thu Salad with Salad with Cucumber Carrot Starter Chinese cabbage and corn Yogurt dressing 3, c, g, j, I Honey vinaigrette 3, j, I salad 3, c, g, j, I Menu 1 Vegetarian crispy schnitzel a, Wholewheat pasta casserole Butter chicken 4, a, a1, a4, f, g, i, Organic vegetarian mince a1, a3, a4, c, g with vegetables (broccoli, and penne casserole (Soy) Organic basmatireis paprika) with cheese sauce a, with peas and leek a, a1, a4, f, g Organic basmati rice pumpkin and banana curry a1, a4, f, g sauce a, a4, f, g, j Organic Menu 2 Organic spaghetti a, a1 Organic farfalle a, a1 "Schupfnudeln" (potato Chili sin carne Bio Organic barley bolognese a, organic bolognese sauce Organic sour cream g dumplings) with savoy (Beef) Organic baguette a, a1 cabbage and carrots 3, a, a1, c, Organic grated cheese g Organic grated cheese g Menu 3 Pollock fish nuggets 8, a, a1, d, Pancakes a, a1, c, g Apple sauce 3 Klass Remoulade 9, c, g, j Cinnamon and sugar iker. Potato salad 2, 4, i, j Organic pineapple curd g Seasonal fruit Seasonal fruit Dessert Greek yogurt with honey g Mini jelly filled donut a, a1, c, g Dee





Die Angebote/Komponenten 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.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 6 geschwärzt 2 mit Konservierungsstoff 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel 5 geschwefelt

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

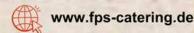
a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen f enthält Soja a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut **b** enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch h5 enthält Pekannuss

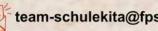
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

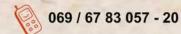
h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden











Menu 20.10.2025 - 24.10.2025

Mo Thu Fri Wed Tue Salad with Creamy farmer salad (cabbage, Salad with Honey vinaigrette Gurken Starter Carrots Yogurt dressing 3, c, g, j,I carrot) 2, 3, a, a1, c, i, I DOE 3, j, l DOE Poultry meatballs a, a1, c, g, j Menu 1 Omelette 3, c, g Gratinated cannellotti filled Broccoli and cheese sauce a, Goulash with veggie chicken (pea Boiled potatoes I with spinach and ricotta, a4, f, g protein) Organic creamed vegetarian bolognese (soy) Organic wholemeal spirelli a, and bechamel sauce 3, a, a1, spinach a, a4, f, g Organic penne a, a1 a1 a4, f, g, i

Menu 2



Organic chicken meatball 3, a, a1 Organic rice Organic creamed leek vegetables g

Organic mashed potatoes 3, g Organic carrots in creamy sauce g

Organic falafel a, a1 Organic couscous a, a1 Organic vegetables (paprika, carrot, tomato) 3 Organic yogurt dip g

Organic penne a, a1 Organic pomato sauce Organic geated cheese g Organic cheese and leek soup g Organic baguette a, a1

Menu 3 Klass iker.

Dessert

Buttermilk dessert with orange and lime g

Seasonal fruit DGE

Banana curd with chocolate splinter 3, f, g



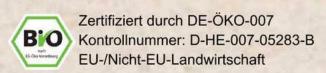
Tzaziki g

Flatbread 1/6 a, a1, k Chicken kebab

Cole slaw 2, 3

f, g

Seasonal fruit Köhler-Kiss Chocolate a, a1, c,





Die Angebote/Komponenten 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.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 6 geschwärzt 2 mit Konservierungsstoff 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)

h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

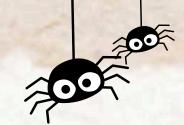
069 / 67 83 057 - 20



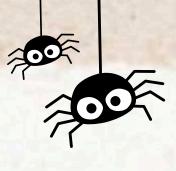


5 geschwefelt

Halloween has its origins in the Celtic festival of samhain-it was believed that on this night, the boundary between the worlds of the living and the dead was open.









Menu 27.10.2025 - 31.10.2025

Mo

Cucumber

Tue

Salad with

Yogurt dressing 3, c, g, j, I

Wed

Thu

Carrot

Spooky salad with magic dressing

Salad with raspberry dressing I

Fri

Starter



Vegan pasta filled with tomato and basil (fagottini) a, a1 Tomateo sauce i

Parmesan 2, c, g

Corn salad 3, 1

Boiled eggs 2, c Herb curd g Boiled potatoes I

Menu 2



Organic chicken curry (coconut, pineapple, bell peppers) g Organic basmati rice

Organic creamy tomato soup with rice 3, g, i Organic baguette a, a1

Organic casserole with vegetables (tomato sauce, carrot, zucchini) 3, a, a1, g

Organic spinach-lasagne a, a1, g

Monster noddles

Organic poultry meatballs a, a1, c Organic tomatosauce Organic spaghetti a, a1

Menu 3



Blueberry yoghurt g

Chicken breast piccata style a, a1, c, g

Organic spirelli a, a1 Bell pepper sauce 3, a, a1, a3, a4, f, i

Sausage goulash (beef) in tomato sauce 2, 3, i Organic rice

Scarry dracula burger

Burger buns 2, 3, a, a1, f, k Beetroot fritters a, a1 Gherkins 1, 2, 9 Tomatoes, lettuce Ketchup-mayo-sauce c, j Potato wedges 3, 5, I

Dessert

Seasonal fruit

DGE

Chocolate pudding g Vanilla sauce g

Seasonal fruit



Bloody zombie doughnut

Mini jelly filled doghnut a, a1, c, g



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007 Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten 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.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat

5 geschwefelt

4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel 10 enthält eine Phenylalaninguelle Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut **b** enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

f enthält Soja

(beinhaltet Laktose)

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

g enthält Milch und Milcherzeugnisse



