

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
01.-03. März 2023	1 2	 <p>Die grün unterlegten Angebote / Komponenten entsprechen dem „DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem "DGE- Qualitätsstandart für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Wenn Ihr durchgehend dieses Menü auswählt, entspricht Eure Mittagsversorgung den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft und hilft Euch dabei, den ganzen Schultag über leistungsfähig zu sein.</p>	DE - ÖKO - 037      <b>Kita-Auswahl</b>	BIO-Stampfkartoffeln <sub>g</sub>	BIO-Kartoffeln	BIO-Kartoffeln		
				Steckrübeneintopf <sub>i</sub> mit Kaßler <sub>2,3,8</sub> Kartoffeln, Möhren, Sellerie, und Roggenbrötchen <sub>g</sub>	Buntess China-Gemüsecurry (Bambusstreifen, Weißkohl, Porree)	Milchreis <sub>g</sub> mit Sauerkirschsoße Zucker & Zimt		
06.-10. März 2023	1 2	<b>Täglich Getränke: Wasser, ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	BIO-Gabelspaghetti <sub>a</sub>	BIO-Kartoffeln	Eierspätzle <sub>a,c</sub>	
					Jagdwurstwürfel <sub>j,2,3,8</sub> in Tomatensoße <sub>a</sub>	Spinat <sub>a,g</sub> mit Eieromelette <sub>c,g</sub>	Schweinegeschnetzeltes <sub>a</sub> mit Paprika und Gewürzgurken <sub>j,3</sub>	Geschmorter Wirsing mit Schweinehack <sub>a</sub>
					Vegetarischer Weiße Bohneneintopf <sub>i</sub> mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Kürbiskernbrötchen <sub>a,aR</sub>	Sauer eingelegte Bratheringsfilets <sub>a,d,2,3,1</sub> mit BIO-Stampfkartoffeln <sub>g</sub>	Brokkoli-Nußecke <sub>a,c,hB</sub> mit Lauchsoße <sub>a,g</sub> und BIO-Naturreis	Rote Bete-Medaillon <sub>i</sub> mit Bio-Möhren in Soße <sub>a,g</sub> und BIO-Dinkel <sub>a</sub> (wie Reis)
					frisches Obst	Eisbergsalat mit Zitronenjoghurt <sub>g</sub>	Gemischter Krautsalat	frisches Gemüse und Obst
13.-17. März 2023	1 2	<b>Täglich Getränke: Wasser, ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	Vollkornnudeln <sub>a</sub>	BIO-Kartoffeln	BIO-Kartoffeln mit Dill	
					Geflügel-Hackröllchen <sub>a</sub> mit Kohlrabigemüse <sub>a,g</sub>	Hähnchenklein in Geflügelsoße <sub>a</sub> mit Brokkoli	Putenbratwurst mit BIO-Erbsen in heller Soße <sub>a,g</sub>	Eierragout mit BIO-Möhren und BIO-Erbsen <sub>a,c,g</sub>
					Zucchini-Tomaten-Ragout <sub>a</sub> mit Reibekäse <sub>g</sub> Vollkornnudeln <sub>a</sub>	Pancakes <sub>a,c,g</sub> mit Apfel-Zimt-Kompott <sub>3</sub>	Rote Linsen-Möhren-Suppe mit Kartoffeln, Sellerie und Sonnenblumenkernbrötchen <sub>a</sub>	Fischklops <sub>a,d,g,j</sub> aus Seelachsfilet mit Apfel-Senfsoße <sub>a,g,j</sub> , BIO-Kartoffeln mit Dill
20.-24. März 2023	1 2	<b>Täglich Getränke: Wasser, ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	frisches Obst	Möhrensalat mit Apfel	Buttermilchdessert <sub>g</sub>	Wirsingkohlsalat
					BIO-Nudeln <sub>a</sub>	Eibly <sub>a</sub>	BIO-Kartoffelstampf <sub>g</sub>	BIO-Kartoffeln
27.-31. März 2023	1 2	<b>Täglich Getränke: Wasser, ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	Gebratene Jagdwurstscheibe <sub>2,j,a</sub> mit Tomatensoße <sub>a</sub>	Geschnetzeltes von der Pute <sub>a</sub> mit Campignons	Geflügelwieners <sub>2,3</sub> mit Tomatensoße <sub>a</sub> und BIO-Maisgemüse	Bratklops <sub>a,c,j</sub> mit Blumenkohl in holländischer Soße <sub>a,c,g</sub>
					Weißkohleintopf <sub>i</sub> mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Petersilie, Dinkelbrötchen <sub>a</sub>	Veg. Schnitzel(Valess aus Milch) <sub>a,g,c</sub> mit Schnittlauchsoße <sub>a,g</sub> Eibly <sub>a</sub>	Gemüseragout aus Paprika, Erbse, Blumenkohl, Bohne <sub>a,g</sub> BIO-Kartoffelstampf	Vegetarisches Chili mit Bohnen, Mais und Paprika <sub>a</sub> , Bulgur <sub>a</sub> mit Karottenstreifen
					frisches Obst	BIO-Brechbohnen	Fruchtojoghurt <sub>g</sub>	Weißkohlsalat mit Kürbiskernen
27.-31. März 2023	1 2	<b>Täglich Getränke: Wasser, ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	BIO-Kartoffeln	BIO-Kartoffeln	BIO-Kartoffeln	BIO-Kartoffeln
					Bauernroulade <sub>a,j</sub> in Zwiebelsoße <sub>a</sub> mit Balkangemüse <sub>Brechbohnen,Paprika,Mais</sub>	Blumenkohl-Käsestern <sub>a,g,c</sub> mit BIO-Möhren in Soße <sub>a,g</sub>	Linsensuppe, etwas süß-sauer mit Putenwurststückchen <sub>g,i,j,2,3,8</sub> , Kartoffeln, Möhren,Lauch,Sellerie, Kaiserbrötchen <sub>a</sub>	Geflügel-Kräuterbällchen <sub>(Pute,Hähnchen)a,c</sub> in süß-saurer Schnittlauchsoße <sub>a,g</sub>
					Kürbis-Apfelsuppe mit Kartoffeln und Möhren, Kürbiskernbrötchen <sub>a</sub>	Fischpfanne(Seelachs) <sub>j</sub> in Gemüse-Senfsoße <sub>Möhre,Sellerie,Lauch,a,g,i</sub> Bio-Naturreis	Spinat-Dinkelplätzchen <sub>a,c,g,i</sub> mit Blumenkohl in heller Soße <sub>a,g</sub> BIO-Kartoffeln	Gurkenquark ( Petersilie, Schnittlauch,Dill) <sub>g</sub> BIO-Kartoffeln
27.-31. März 2023	1 2	<b>Täglich Getränke: Wasser, ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	frisches Obst	Tomaten-Gurkensalat	Rote Grütze <sub>a,1</sub> mit Vanillesoße <sub>g,1</sub>	Rotkohlsalat
					frisches Gemüse und Obst	frisches Gemüse und Obst	frisches Obst	frisches Obst