

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 06.10.2025	Königinsuppe	Drei Fischstäbchen paniert mit BIO Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse mit BIO Erbsen  	Geflügel-Würstchengulasch in Tomatensauce dazu BIO Fusilli und Mischgemüse 	Gulaschsuppe (Rind) dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Vier Apfelkühle mit Vanillasauce 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Dienstag, 07.10.2025	Selleriecremesuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat  	Rindersaftgulasch dazu BIO Basmati-Reis und Kaisergemüse 	Straßburger Wurstsalat (Schwein) mit Bratkartoffeln 	Ein Spinatknödel Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing 	Milchpudding Vanille
Mittwoch, 08.10.2025	Champignonrahmsuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli  	Ein Seelachsfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse 	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Vollkorn-Reis und Gurkensalat 	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu Gurkensalat 	Nuss-Nougat Pudding
Donnerstag, 09.10.2025	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Eierknöpfe und Wirsingrahmgemüse 	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu Hörnchennudeln und Rote-Bete-Salat 	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Früchtequark Kirsche
Freitag, 10.10.2025	Kürbisrahmsuppe	Sechs Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat  	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu Coleslaw Salat 	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Bohngengemüse 	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon in Kräutersauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Mais-Paprikasalat 	Erdbeerjoghurt

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 06.10.2025	Königinsuppe G,I	Drei Fischstäbchen paniert mit A,A1,D BIO Kräutersauce dazu G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse mit BIO G,1,2 Erbsen	Geflügel-Würstchengulasch in Tomatensauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Mischgemüse G,1,2	Gulaschsuppe (Rind) A,A1,I dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Vier Apfelküchle mit A,A1,C,G Vanillasauce G	Buttermilch Dessert G Vanilla-Birne
Dienstag, 07.10.2025	Selleriecremesuppe A,A1,A3,G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G BIO Knöpfe und Karottensalat G,1	Rindersaftgulasch dazu A,A1,A3,F,I BIO Basmati-Reis und Kaisergemüse G,I,1	Straßburger Wurstsalat G,J,1,2,3,4,8,9,12 (Schwein) mit Bratkartoffeln	Ein Spinatknödel A,A1,C,G Käsesauce dazu A,A1,A3,G Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,2,4	Milchpudding Vanille G
Mittwoch, 08.10.2025	Champignonrahmsuppe G	BIO Gemüsegulasch dazu G BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Ein Seelachsfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu A,A1,A3,G BIO Vollkorn-Reis und Gurkensalat 1	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu A,A1,A3,C,G Gurkensalat 1	Nuss-Nougat Pudding
Donnerstag, 09.10.2025	Tomatencremesuppe G,I	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,8 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,1 Eierknöpfe und Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Ein Schweinesteak natur in A,A1 Jägersauce dazu A,A1,A3,F,I Hörnchennudeln und A,A1,C Rote-Bete-Salat 9	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Früchtequark Kirsche G
Freitag, 10.10.2025	Kürbisrahmsuppe G,I	Sechs Vegane F Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Chili con Carne (Rind) mit A,A1,A3,12 BIO Basmati-Reis dazu Coleslaw Salat C,G,2	Eine Currywurst 3 (Schwein) in pikanter Sauce dazu I,J Wedges und A,A1 Bohngengemüse G,I	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon in A,A1,G Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Würfelkartoffeln und Mais-Paprikasalat J,L,5	Erdbeerjoghurt G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 06.10.2025	Königinsuppe kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	Drei Fischstäbchen paniert mit	Geflügel-Würstchengulch in Tomatensauce dazu	Gulaschsuppe (Rind) dazu	Vier Apfelkühle mit	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
		BIO Kräutersauce dazu	BIO Fusilli und	ein BIO Knusperbrötchen	Vanillasauce	
		Kartoffelpüree und	Mischgemüse			
		Erbsengemüse mit BIO Erbsen				
Dienstag, 07.10.2025	Selleriecremesuppe kJ 106 / kcal 25 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	Rindersaftgulasch dazu	Straßburger Wurstsalat (Schwein) mit	Ein Spinatknödel	Milchpudding Vanille
		Rahmsauce dazu	BIO Basmati-Reis und	Bratkartoffeln	Käsesauce dazu	
		BIO Knöpfe und	Kaisergemüse		Blattsalat mit	
		Karottensalat			Frenchdressing	
Mittwoch, 08.10.2025	ChampignonrahmsuppekJ 74 / kcal 18 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	BIO Gemüsegulasch dazu	Ein Seelachsfilet natur in	HähnchengeschnetzeltkJ 311 / kcal 74 / Fett 3,4 / davon in Zitronensauce dazu	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu	Nuss-Nougat Pudding
		BIO Vollkorn-Fusilli	Dillsauce dazu	BIO Vollkorn-Reis und	Gurkensalat	
			BIO Salzkartoffeln und	Gurkensalat		
			Brokkoligemüse			
Donnerstag, 09.10.2025	Tomatencremesuppe kJ 179 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,6	Ein Spinat-Dinkel-Knusper paniert dazu	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit	Ein Schweinesteak natur in	Chili sin Carne dazu	Früchtequark Kirsche
		Blumenkohl in Hollandaise und	Rahmsauce dazu	Jägersauce dazu	ein BIO Knusperbrötchen	
		BIO Würfelkartoffeln	Eierknöpfe und	Hörnchennudeln und		
			Wirsingrahmgemüse	Rote-Bete-Salat		

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Freitag, 10.10.2025	Kürbisrahmsuppe kJ 243 / kcal 58 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,9 / Salz 0,1	Sechs Vegane Sojabällchen mit kJ 724 / kcal 173 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,9 / Eiweiß 16,3 / Salz 1,5	Chili con Carne (Rind) mit kJ 333 / kcal 79 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 4,9 / Salz 2,0	Eine Currywurst (Schwein) in kJ 1084 / kcal 259 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1	Ein Blumenkohl-Käse-Medley in kJ 766 / kcal 183 / Fett 8,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 5,1 / Salz 1,0	Erdbeerjoghurt kJ 414 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		Paprika-Dip dazu kJ 400 / kcal 96 / Fett 6,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 6,1 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,1	BIO Basmati-Reis dazu kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	pikanter Sauce dazu kJ 285 / kcal 68 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 10,7 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,8 / Salz 2,3	Kräutersauce dazu kJ 208 / kcal 50 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	
		BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Coleslaw Salat kJ 862 / kcal 206 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 6,5 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8	Wedges und kJ 628 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	BIO Würfelpkartoffeln und kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1	
		Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9		Bohnengemüse kJ 145 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 13.10.2025	Zwiebelsuppe	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchini-gemüse  	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Blumenkohl-gemüse 	Ein Wiener Würstchen (Schwein) mit Wedges dazu Ketchup und Karottensalat 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat 	Quark Dessert Vanilla
Dienstag, 14.10.2025	Bärlauchcremesuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu grüne Bohnen  	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Rosenkohl-gemüse 	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Gurkensalat 	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis 	Milchpudding Vanille 
Mittwoch, 15.10.2025	Grünkernsuppe	BIO Vollkorn-Spaghetti mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse  	Ungarisches Rindersaftgulasch dazu Bandnudeln und Steckrüben-Karottengemüse 	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in Geflügel-Thymiansauce dazu Kartoffelsalat 	Vegetarischer Gemüse-Curry- Eintopf dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Buttermilch Dessert Heidelbeere
Donnerstag, 16.10.2025	Karottencremesuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Karottensalat  	BIO Spaghetti mit Zucchinisauce dazu BIO Reibekäse und Blattsalat mit Joghurtdressing 	Linzen mit Spätzle dazu eine Saitenwurst (Schwein) 	Zwei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce 	Milchpudding Butterkeks 
Freitag, 17.10.2025	Gemüsecremesuppe	BIO Penne mit Käsesauce dazu Gurkensalat  	Ein Putenschnitzel paniert mit Geflügel-Kräutersauce dazu Eierspätzle und Leipziger Allerlei 	Vier Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Gurkensalat 	Zwei Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 13.10.2025	Zwiebelsuppe I	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse G	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfle und BlumenkohlGemüse G,1,2	Ein Wiener Würstchen (Schwein) mit Wedges dazu Ketchup und Karottensalat 2,3,8,12 A,A1	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat A,A1,A3,G,I,1 2,3	Quark Dessert Vanilla G
Dienstag, 14.10.2025	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu grüne Bohnen G,I	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und RosenkohlGemüse A,A1 A,A1,A3,F,I G,1 G,I,1,2	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Gurkensalat A,A1,C,G A,A1,A3,G,I,2,3,8 1	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis A,A1,I 1 G,I,1,2	Milchpudding Vanille G
Mittwoch, 15.10.2025	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Vollkorn-Spaghetti mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse A,A1 G G,12	Ungarisches Rindersaftgulasch dazu Bandnudeln und Steckrüben-Karottengemüse A,A1,A3,I A,A1,C G,1,2	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in Geflügel-Thymiansauce dazu Kartoffelsalat 1,2,3,8 A,A1,G,I J,1,2	Vegetarischer Gemüse-Curry-Eintopf dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3,G,I A,A1,A3	Buttermilch Dessert Heidelbeere G
Donnerstag, 16.10.2025	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Karottensalat A,A1 G,1	BIO Spaghetti mit Zucchiniensauce dazu BIO Reibekäse und Blattsalat mit Joghurt Dressing A,A1 G,I G,12 A,A1,C,G,J,L,5	Linsen mit Spätzle dazu eine Saitenwurst (Schwein) A,A1,A3,I,1 A,A1,C,12 2,3,8,12	Zwei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce A,A1,C,G G	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Freitag, 17.10.2025	Gemüsecremesuppe A,A1,G,I,4	BIO Penne mit Käsesauce dazu Gurkensalat A,A1 G,I 1	Ein Putenschnitzel paniert mit Geflügel-Kräutersauce dazu Eierspätzle und Leipziger Allerlei A,A1 A,A1,A3 A,A1,C,12 G,1,2	Vier Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Gurkensalat A,A1,C,D,J	Zwei Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat A,A1,C,I A,A1,I,4 J,1,2	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe		Menü 1 - Kita		Menü 2 - Kita		Menü 3 - Kita		Menü 4 - Kita		Dessert Kita	
Montag, 13.10.2025	Zwiebelsuppe	kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,6	Ein Seelachsfilet natur in	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu	kJ 305 / kcal 73 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 9,5 / Salz 1,2	Ein Wiener Würstchen (Schwein) mit	kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu	kJ 345 / kcal 83 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 8,6 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,4	Quark Dessert Vanille	kJ 497 / kcal 118 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 12,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
			BIO Kräutersauce dazu	kJ 383 / kcal 92 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	BIO Knöpfe und	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Wedges dazu	kJ 628 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Karottensalat	kJ 343 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7		
			BIO Salzkartoffeln und	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,1	Blumenkohlgemüse	kJ 242 / kcal 58 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,6	Ketchup und	kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7				
			ZucchiniGemüse	kJ 101 / kcal 24 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,3			Karottensalat	kJ 343 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7				
Dienstag, 14.10.2025	Bärlauchcremesuppe	kJ 165 / kcal 40 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,2	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu	kJ 376 / kcal 90 / Fett 6,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,7 / Salz 0,7	Ein Rinderhacksteak in	kJ 971 / kcal 232 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,6 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu	kJ 724 / kcal 173 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 31,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 7,4 / Salz 0,8	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit	kJ 649 / kcal 155 / Fett 5,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 22,8 / davon Zucker 5,2 / Ballaststoffe 4,1 / Eiweiß 3,1 / Salz 1,3	Milchpudding Vanille	kJ 326 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
			grüne Bohnen	kJ 138 / kcal 33 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,0	Bratensauce dazu	kJ 31 / kcal 7 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,6	Schinken-Sahnesauce (Schwein) und	kJ 439 / kcal 105 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,9 / Salz 0,8	Süß-Sauer-Dip dazu	kJ 374 / kcal 89 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 19,3 / davon Zucker 14,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,9 / Salz 3,4		
					Kartoffelpüree und	kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Asiagemüse und	kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2		
					RosenkohlGemüse	kJ 216 / kcal 52 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 4,5 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,6			BIO Basmati-Reis	kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3		
Mittwoch, 15.10.2025	Grünkernsuppe	kJ 169 / kcal 40 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,4	BIO Vollkorn-Spaghetti mit	kJ 478 / kcal 114 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 21,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,9	Ungarisches Rindersaftgulasch dazu	kJ 376 / kcal 90 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 11,7 / Salz 1,1	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in	kJ 720 / kcal 172 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Vegetarischer Gemüse-Curry-Eintopf dazu	kJ 269 / kcal 64 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,2	Buttermilch Dessert Heidelbeere	kJ 447 / kcal 106 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,1
			BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu	kJ 288 / kcal 69 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 3,1 / Salz 1,2	Bandnudeln und	kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Geflügel-Thymiansauce dazu	kJ 29 / kcal 7 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,1	ein BIO Knusperbrötchen	kJ 866 / kcal 207 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 41,1 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 1,9		
			Reibekäse	kJ 1314 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	Steckrüben-Karottengemüse	kJ 210 / kcal 50 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,6 / davon Zucker 6,1 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,3	Kartoffelsalat	kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0				
Donnerstag, 16.10.2025	Karottencremesuppe	kJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu	kJ 121 / kcal 29 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	BIO Spaghetti mit	kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Linsen mit	kJ 252 / kcal 60 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,6	Zwei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu	kJ 715 / kcal 171 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 28,7 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,4	Milchpudding Butterkeks	kJ 331 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2
			BIO Fusilli und	kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	ZucchiniSauce dazu	kJ 262 / kcal 63 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,2	Spätzle dazu	kJ 661 / kcal 158 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,6	Vanillasauce	kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2		
			Karottensalat	kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	BIO Reibekäse und	kJ 1431 / kcal 342 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	eine Saitenwurst (Schwein)	kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5				
					Blattsalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0						
					JoghurtDressing	kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6						

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Freitag, 17.10.2025	Gemüsecremesuppe kJ 211 / kcal 50 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,1	BIO Penne mit kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1	Ein Putenschnitzel paniert mit kJ 866 / kcal 207 / Fett 7,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 19,6 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,7 / Salz 1,4	Vier Kibbelinge in Backteig mit kJ 845 / kcal 202 / Fett 9,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 17,2 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 12,2 / Salz 0,9	Zwei Gemüseaultaschen in kJ 770 / kcal 184 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 33,9 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 6,9 / Salz 1,1	Fruchtojoghurt Kirsch-Banane kJ 402 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,0
		Käsesauce dazu kJ 510 / kcal 122 / Fett 7,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,9 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 4,9 / Salz 1,0	Geflügel-Kräutersauce dazu kJ 6 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Gemüsebrühe dazu kJ 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,3	
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Eierspätzle und kJ 661 / kcal 158 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,6	BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,1	Kartoffelsalat kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0	
			Leipziger Allerlei kJ 312 / kcal 75 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,8 / Salz 0,8	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8		

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 20.10.2025	Eiermuschelsuppe	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse	Ein Apfelstrudel dazu Vanillasauce	Pudding Schokolade
		 				
Dienstag, 21.10.2025	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat	Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Gurkensalat	Fruchtquark Dessert Mandarine
		 				
Mittwoch, 22.10.2025	Champignonrahmsuppe	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Mais-Paprikasalat	Eine Currywurst (Geflügel) in pikanter Sauce dazu Wedges und Mais-Paprikasalat	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottengemüse	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Senfdressing	Apfelschnee
		 				
Donnerstag, 23.10.2025	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Ratatouillegemüse	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat	Eine Kartoffeltasche mit Kräuter- Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat	Nuss-Nougat Pudding
		 				
Freitag, 24.10.2025	Zucchini cremesuppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Fusilli	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse	Eine Schwäbische Maultasche (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat	Vegetarische Paella dazu Zitronen-Dip und Blattsalat mit Kräuter dressing	Fruchtjoghurt Mango
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigegefütem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 20.10.2025	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Zwei Eier mit C BIO Rahmspinat dazu G BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch A,A1,A3,C,G,I,12 Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 2,3	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse G,1,2	Ein Apfelstrudel dazu A,A1 Vanillasauce G	Pudding Schokolade G
Dienstag, 21.10.2025	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Gurkensalat 1	Hühnerfrikassee mit A,A1,A3,G,I BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse G,1,2	Eine Scheibe Kassler 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I Kartoffelpüree und G,1 Sauerkraut	Zwei Semmelknödel mit G,I Champignon-Ragout dazu 1 Gurkensalat	Fruchtquark Dessert G Mandarine
Mittwoch, 22.10.2025	Champignonrahmsuppe G	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu A Mais-Paprikasalat J,L,5	Eine Currywurst (Geflügel) in pikanter Sauce dazu I,J Wedges und A,A1 Mais-Paprikasalat J,L,5	Rindergeschnetzeltes A,A1,A3,F,J,9 Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottengemüse G,1,2	Vegetarischer A,A1,A3,C,G,I Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit J,1,2,4 Senfdressing	Apfelschnee G,3
Donnerstag, 23.10.2025	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe A,A1,D,G,I,4 dazu eine Scheibe BIO A,A1,A2,A4 Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,A3,G,I Farfalle und A,A1 Ratatouillegemüse	Schwäbische A,A1,C,I,2,3 Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat G,1	Eine Kartoffeltasche mit G Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und Karottensalat G,1	Nuss-Nougat Pudding
Freitag, 24.10.2025	Zucchini cremesuppe A,A1,G	Gemüsebolognese mit I,12 BIO Gemüse dazu BIO Fusilli A,A1	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Eine Schwäbische A,A1,C,I Maultasche (Schwein) in Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffelsalat J,1,2	Vegetarische Paella dazu G,I Zitronen-Dip und G Blattsalat mit 1,2,4 Kräuterdressing	Fruchtjoghurt Mango G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 20.10.2025	Eiermuschelsuppe kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,1	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch 584 / kcal 139 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 9,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 8,3 / Salz 0,3 Karottensalat kJ 343 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	Schweinegeschnetzeltes kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4 BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse kJ 210 / kcal 50 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,6 / davon Zucker 6,1 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,3	Ein Apfelstrudel dazu Vanillasauce kJ 661 / kcal 158 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 33,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,4 kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	Pudding Schokolade kJ 555 / kcal 132 / Fett 6,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,6 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
	Kohlraabisuppchen kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,3	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat	Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Gurkensalat	Fruchtquark Dessert Mandarine kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
	Champignonrahmsuppe kJ 74 / kcal 18 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Mais-Paprikasalat	Eine Currywurst (Geflügel) in pikanter Sauce dazu Wedges und Mais-Paprikasalat	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottengemüse	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Senfdressing	Apfelschnee kJ 390 / kcal 93 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 16,1 / davon Zucker 14,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,1
Mittwoch, 22.10.2025	Brokkolireisessuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Ratatouillegemüse	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat	Eine Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat	Nuss-Nougat Pudding kJ 761 / kcal 182 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 10,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,0 / Salz 1,5 kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,0 kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0
Donnerstag, 23.10.2025						

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Freitag, 24.10.2025	Zucchini-cremesuppe kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu kJ 156 / kcal 37 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,6	Ein Pangasiusfilet natur in kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Eine Schwäbische Maultasche (Schwein) in kJ 925 / kcal 221 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 29,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,5	Vegetarische Paella dazu kJ 363 / kcal 87 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 17,8 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,6 / Salz 0,1	Fruchtojoghurt Mango kJ 422 / kcal 100 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1
		BIO Fusilli kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Dillsauce dazu kJ 267 / kcal 64 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Zwiebelsauce dazu kJ 40 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	Zitronen-Dip und kJ 729 / kcal 174 / Fett 14,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,4 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,4 / Salz 0,7	
			BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,1	Kartoffelsalat kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
			Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5		Kräuterdressing kJ 654 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 27.10.2025	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen 	Kartoffelaufbau mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat 	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 28.10.2025	Grießsuppe	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse  	Zwei Cevapcici (Rind) mit Paprika-Reis dazu Balkangemüse und Schmand-Dip 	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu ein Wiener Würstchen (Schwein) 	Zwei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce 	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 29.10.2025	Linsensuppe	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat  	Putencurry "Bombay" dazu BIO Basmati-Reis und Asiagemüse 	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat 	Vegetarische Älplermagronen dazu Blattsalat mit Senfdressing 	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 30.10.2025	Steckrübensuppe	Bunter Nudelaufbau mit BIO Gemüse  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat 	Zwei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse 	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Gurkensalat 	BIO Milchpudding Vanille 
Freitag, 31.10.2025	Paprikasamtuppe	Vier Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat  	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Fusilli und Wirsingrahmgemüse 	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Früchtequark Dessert Erdbeere

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigelegtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 27.10.2025	LauchcremesuppeA,A1,A3,G,I	BIO Farfalle mitLachs-Sahnesauce dazuA,A1,A3,D,G	Ein Hähnchenbrustfilet natur inGeflügelrahmsauce dazuA,A1,A3,G,1	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazuA,A1,A3,G	Penne mitTomatensauce dazuA,A1	BIO Milchpudding SchokoG
		BIO BlumenkohlgemüseG,1,2	BIO Fusilli und grüne BohnenA,A1G,I	Krautsalat3	Reibekäse und KrautsalatG,123	
Dienstag, 28.10.2025	GrießsuppeA,A1,I,4	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazuA,A1G,I	Zwei Cevapcici (Rind) mit Paprika-Reis dazuC	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazuA,A1,A3,I,1A,A1,C,12	Zwei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazuA,A1,C,G	Fruchtquark-Dessert BirneG
		BIO ReibekäseG,12	Balkangemüse und Schmand-DipG	ein Wiener Würstchen (Schwein)2,3,8,12	VanillasauceG	
Mittwoch, 29.10.2025	LinsensuppeA,A1,I,1,4	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazuC,G	Putencurry "Bombay" dazuG	Ein Schweineschnitzel paniert mitA,A1	Vegetarische Älpermagronen dazuA,A1,A3,C,G	Stracciatella JoghurtG
		BIO Salzkartoffeln und KarottensalatG,1	BIO Basmati-Reis und AsiagemüseG,I,1,2	Bratensauce dazuA,A1,A3,I	Blattsalat mit SenfdressingJ,1,2,4	
				BIO Knöpfe und KarottensalatG,1		
Donnerstag, 30.10.2025	SteckrübensuppeA,A1,A3,G,I	Bunter Nudelaufwurf mit BIO GemüseA,A1,G,I	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazuA,A112	Zwei Königsberger Klopse (Schwein) inKapernsauce mitA,A1,A3,G,I	Vegetarische Krautschupfnudeln dazuA,A1,C	BIO Milchpudding VanilleG
			Reibekäse und GurkensalatG,121	BIO Salzkartoffeln und ErbsengemüseG,1,2	Gurkensalat1	
Freitag, 31.10.2025	PaprikasamtuppeA,A1,A3,G,I	Vier Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazuA,A1,8	Ein Hokiilet paniert "Müllerin-Art" mitA,A1,D,G,J	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazuA,A1,A3,G,I	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazuA,A1,C	Früchtequark Dessert ErdbeereG
		BIO Bulgur und Mais-PaprikasalatA,A1,I,4J,L,5	Kräutersauce dazuA,A1,A3,G,I	BIO Fusilli und WirsingrahmgemüseA,A1,A3,G,I	Blattsalat mit JoghurdressingA,A1,C,G,J,L,5	
			BIO Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse1,2G,I,1,2			

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 27.10.2025	Lauchcremesuppe kJ 83 / kcal 20 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,0	BIO Farfalle mit kJ 341 / kcal 81 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 5,2 / Salz 2,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Kartoffellaufplat mit Rinderhack und Zucchini dazu kJ 537 / kcal 128 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,3 / Kohlenhydrate 6,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 8,7 / Salz 0,6	Penne mit kJ 587 / kcal 140 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 28,8 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 4,8 / Salz 1,3	BIO Milchpudding Schoko kJ 360 / kcal 86 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		Lachs-Sahnesauce dazu kJ 341 / kcal 81 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 5,2 / Salz 2,1	Geflügelrahmsauce dazu kJ 184 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Krautsalat kJ 218 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	
		BIO Blumenkohlgemüse kJ 242 / kcal 58 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,8	BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0		Reibekäse und kJ 1473 / kcal 352 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	
			grüne Bohnen kJ 145 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4		Krautsalat kJ 218 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	
Dienstag, 28.10.2025	Grießsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,2	BIO Vollkorn Penne mit kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,0	Zwei Cevapcici (Rind) mit kJ 1084 / kcal 259 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8	Schwäbische Linsen mit kJ 252 / kcal 60 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,6	Zwei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu kJ 636 / kcal 152 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 24,8 / davon Zucker 9,4 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,3	Fruchtquark-Dessert Birne kJ 504 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 12,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		BIO Spinat-Sahnesauce dazu kJ 280 / kcal 67 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 6,1 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,0 / Salz 1,4	Paprika-Reis dazu kJ 384 / kcal 92 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 19,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,0	Eierspätzle dazu kJ 661 / kcal 158 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,6	Vanillasauce kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
		BIO Reibekäse kJ 1431 / kcal 342 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Balkangemüse und kJ 222 / kcal 53 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,4	ein Wiener Würstchen (Schwein) kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5		
			Schmand-Dip kJ 1004 / kcal 240 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1			
Mittwoch, 29.10.2025	Linsensuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,2	Ein Eieromelette natur mit kJ 615 / kcal 147 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,1	Putencurry "Bombay" dazu kJ 470 / kcal 112 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 0,4	Ein Schweineschnitzel paniert mit kJ 1008 / kcal 241 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 1,6	Vegetarische Äpfelmagronen dazu kJ 702 / kcal 168 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 7,9 / Salz 0,7	Stracciatella Joghurt kJ 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,1
		Baked Beans dazu kJ 465 / kcal 111 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 6,5 / Eiweiß 6,4 / Salz 1,6	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Bratensauce dazu kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
		BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,1	Asiagemüse kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	BIO Knöpfe und in kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Senfdressing kJ 649 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	
		Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
Donnerstag, 30.10.2025	Steckrübensuppe kJ 69 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse kJ 674 / kcal 161 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 24,5 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 6,0 / Salz 1,1	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Zwei Königsberger Klopse (Schwein) kJ 1008 / kcal 241 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,5	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu kJ 405 / kcal 97 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 1,0	BIO Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 79 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,1
			Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 464 / kcal 111 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 11,2 / Salz 0,3	Kapernsauce mit kJ 200 / kcal 48 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	
			Reibekäse und kJ 1264 / kcal 302 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 1,3	BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,1		
			Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Erbsengemüse kJ 447 / kcal 107 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,8 / Salz 0,3		

Menüplan für KW 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Freitag, 31.10.2025	Paprikasamtuppe kJ 116 / kcal 28 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Vier Chicken Nuggets mit kJ 753 / kcal 180 / Fett 8,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 0,9	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit kJ 636 / kcal 152 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4	Bandnudeln mit kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Früchtequark Dessert Erdbeere kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 12,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Kräutersauce dazu kJ 208 / kcal 50 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Basilikum-Pestosauce dazu kJ 269 / kcal 64 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	
		BIO Bulgur und kJ 577 / kcal 138 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,6 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,3	Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und kJ 358 / kcal 85 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7	Wirsingrahmgemüse kJ 240 / kcal 57 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,9	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
		Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5		Joghurt dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6	