






























## Kalenderwoche 21 - Krippe

Menü	M	Montag, 18.05.2026	M	Dienstag, 19.05.2026	M	Mittwoch, 20.05.2026	M	Donnerstag, 21.05.2026	M	Freitag, 22.05.2026
I		Gnocchi mit Gemüse-Ragout <sup>i,g</sup> (Bio)  dazu Rote Beete Salat (Konserve)		Bunte Reis-Gemüse-Pfanne <sup>i</sup>  dazu Tomatensoße <sup>i</sup>  (Bio)		Buntes Ofen-Gemüse <sup>i</sup>  mit Kräuter-Sahne-Soße <sup>i,g</sup>  und Kartoffeln (Bio)		Vegetarische Paprikaschote <sup>i,j,a1</sup>  mit Tomatensoße <sup>i</sup>  dazu Reis (Bio) und dazu Blattsalat mit Essig und Öl Dressing <sup>i</sup> 		Pasta <sup>a1</sup> (Bio) mit Pilz-Sahne-Soße <sup>i,j</sup>  und Blattsalat mit Essig und Öl Dressing <sup>i</sup> 
II		Hähnchenfleisch in dunkler Soße <sup>i,j</sup>  dazu Reis (Bio) und Erbsen (Bio)		Geflügel-Bällchen <sup>a1</sup> mit Rahmsoße <sup>i,j,g</sup>  dazu Reis (Reis) und Blattsalat mit Cocktail Dressing <sup>1,c</sup> 		Geflügel-Bratwurst-Schnecke <sup>11</sup> mit Jus <sup>i,j</sup>  und Spätzle <sup>a1</sup> (Bio) dazu Gurkensalat mit Dill Dressing <sup>i</sup> 		Rinder-Hackbraten <sup>a1,i,j</sup> (Fairfleisch) mit Jus <sup>i,j</sup>  dazu Reis (Bio) und Blattsalat mit Essig und Öl Dressing <sup>i</sup> 		Talapia-Filet <sup>d</sup> „natur“ mit Kräuter-Sahne-Soße <sup>i</sup>  dazu Kartoffeln (Bio) und Blattsalat mit Essig und Öl Dressing <sup>i</sup> 
Menü 2 für Berchen und Scholl Schule		Vegetarische Streifen in dunkler Soße <sup>i,j,f</sup>  dazu Reis (Bio) und Erbsen (Bio)		Vegetarische Nuggets <sup>a1,c,f</sup> mit Rahmsoße <sup>i,j,g</sup>  dazu Reis (Bio) und Blattsalat mit Cocktail Dressing <sup>1,c</sup> 		Vegetarischer Bratling <sup>a1,c,i</sup> mit Jus <sup>i,j</sup>  und Spätzle <sup>a1</sup> (Bio) dazu Gurkensalat mit Dill Dressing <sup>i</sup> 		Rinder-Hackbraten <sup>a1,i,j</sup> (Fairfleisch) mit Jus <sup>i,j</sup>  dazu Reis (Bio) und Blattsalat mit Essig und Öl Dressing <sup>i</sup> 		
		Frisches Obst der Saison		Naturjoghurt <sup>g</sup> mit Fruchtmus (separat) 		1 Eier-Pfannkuchen mit Joghurt-Erdbeer-Füllung <sup>a1,c,g</sup>		Naturjoghurt <sup>g</sup> mit Fruchtmus (separat) 		Frisches Obst der Saison

- rein pflanzlich
- Vegetarisch
-  mit frischen Zutaten gekocht

unser Bio-Versprechen:

folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität:

Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Tomaten (Dose), Tomaten-Mark (Dose), Tomatensoße, Erbsen+ Paprika+ buntes Gemüse (tiefgefroren), Frucht Mus (tiefgefroren), Joghurt, Sahne, Butter, Gewürze

DE-Öko-006