

Wochenmenüplan für vom 22.07.2024 bis 28.07.2024

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 22.07.2024	Hähnchenschnitzel A,A1,A3,C Erbsengemüse Kräuterquark G Kartoffeln kcal 415,1 / kj 1736,8 / Fett 13,6 / EW 25,3 / KH 44,0 / BE 3,7	Gemüseschnitzel, paniert A,A1,A4,A5 Erbsengemüse Kräuterquark G Kartoffeln kcal 397,5 / kj 1663,2 / Fett 12,6 / EW 15,0 / KH 52,0 / BE 4,3	Apfel kcal 75,0 / kj 313,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 17,7 / BE 1,5	Apfel kcal 75,0 / kj 313,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 17,7 / BE
Dienstag, 23.07.2024	Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse A,I Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 511,6 / kj 2140,7 / Fett 11,4 / EW 18,0 / KH 81,5 / BE 6,8	Linsen-Gemüse-Bolognese I 3 Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 472,7 / kj 1977,9 / Fett 6,8 / EW 15,2 / KH 84,9 / BE 7,1	Karotten kcal 15,4 / kj 64,3 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 2,9 / BE 0,2	Bio Quark mit Mandarine G kcal 83,9 / kj 351,2 / Fett 3,2 / EW 6,2 / KH 5,5 / BE
Mittwoch, 24.07.2024	Würstchenscheiben in Bechamelsauce G 3,2 Erbsen-Maisgemüse Reis 1 kcal 457,3 / kj 1913,3 / Fett 17,6 / EW 15,5 / KH 57,5 / BE 4,8	Sojageschnetzeltes in Bechamelsauce A,A1,C,F,G,I Erbsen-Maisgemüse Reis 1 kcal 292,9 / kj 1225,4 / Fett 3,1 / EW 7,6 / KH 56,9 / BE 4,7	Bio Joghurt mit Himbeere G kcal 50,7 / kj 212,0 / Fett 1,1 / EW 3,8 / KH 5,3 / BE 0,4	Bio Joghurt mit Himbeere G kcal 50,7 / kj 212,0 / Fett 1,1 / EW 3,8 / KH 5,3 / BE
Donnerstag, 25.07.2024	Kartoffelcremesuppe G,I 3,5 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 226,3 / kj 947,0 / Fett 4,0 / EW 7,5 / KH 37,7 / BE 3,1	Kartoffelcremesuppe G,I 3,5 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 226,3 / kj 947,0 / Fett 4,0 / EW 7,5 / KH 37,7 / BE 3,1	Wassermelone kcal 40,9 / kj 170,9 / Fett 0,2 / EW 0,6 / KH 8,9 / BE 0,7	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille G kcal 98,6 / kj 412,5 / Fett 3,5 / EW 3,1 / KH 13,2 / BE
Freitag, 26.07.2024	Fischcurry (Rotbarsch) mit Paprika und Ananas D,G Vollkornreis kcal 332,6 / kj 1391,5 / Fett 6,2 / EW 14,3 / KH 53,8 / BE 4,5	Buntes Gemüsecurry mit Brokkoli, Möhren und Ananas G Vollkornreis kcal 307,3 / kj 1285,7 / Fett 5,5 / EW 7,5 / KH 55,4 / BE 4,6	Gurke kcal 7,1 / kj 29,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 1,1 / BE 0,1	Milchreis G kcal 92,4 / kj 386,6 / Fett 1,8 / EW 2,6 / KH 16,4 / BE

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L) Schwefeldioxid; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006

Wochenmenüplan für vom 29.07.2024 bis 04.08.2024

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 29.07.2024	Süßkartoffel-Kartottensuppe mit Curry und Kokosmilch Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 222,9 / kj 932,4 / Fett 6,6 / EW 5,3 / KH 33,2 / BE 2,8	Süßkartoffel-Kartottensuppe mit Curry und Kokosmilch Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 222,9 / kj 932,4 / Fett 6,6 / EW 5,3 / KH 33,2 / BE 2,8	Bio Quark mit Kirsche G kcal 83,8 / kj 350,5 / Fett 3,2 / EW 6,3 / KH 5,1 / BE 0,4	Mini Windbeutel A,A1,C,G kcal 129,0 / kj 539,7 / Fett 10,1 / EW 1,9 / KH 7,5 / BE
Dienstag, 30.07.2024	Vollkorn-Fischstäbchen A,A1,D Kartoffelpüree G,I 3,5 Gurkensalat L kcal 449,5 / kj 1880,5 / Fett 24,0 / EW 15,8 / KH 40,2 / BE 3,4	Gemüse-Gouda Sticks A,A1,C,G,I Kartoffelpüree G,I 3,5 Gurkensalat L kcal 385,6 / kj 1613,4 / Fett 18,6 / EW 8,6 / KH 48,8 / BE 4,1	Banane kcal 153,0 / kj 640,2 / Fett 0,3 / EW 2,0 / KH 34,1 / BE 2,8	Banane kcal 153,0 / kj 640,2 / Fett 0,3 / EW 2,0 / KH 34,1 / BE 2,8
Mittwoch, 31.07.2024	Hähnchenbrust, natur Erbsen in Rahm G Vollkornreis kcal 376,9 / kj 1576,7 / Fett 5,6 / EW 27,0 / KH 51,8 / BE 4,3	Gemüse-Knusper-Bagel A,A1,A5,I Erbsen in Rahm G Vollkornreis kcal 442,0 / kj 1849,4 / Fett 11,0 / EW 12,2 / KH 70,6 / BE 5,9	Bio Joghurt mit Erdbeere G kcal 50,4 / kj 211,0 / Fett 1,1 / EW 3,7 / KH 5,7 / BE 0,5	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Donnerstag, 01.08.2024	Nudeln - Spätzle A,A1,C Käsesauce G 1 Röstzwiebeln für Kässpätzle A,A1 kcal 412,6 / kj 1726,4 / Fett 13,6 / EW 15,0 / KH 56,1 / BE 4,7	Nudeln - Spätzle A,A1,C Käsesauce G 1 Röstzwiebeln für Kässpätzle A,A1 kcal 412,6 / kj 1726,4 / Fett 13,6 / EW 15,0 / KH 56,1 / BE 4,7	Karotten kcal 15,4 / kj 64,3 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 2,9 / BE 0,2	Bio Quark mit Vanille G 1 kcal 90,3 / kj 377,7 / Fett 3,7 / EW 6,8 / KH 5,2 / BE
Freitag, 02.08.2024	Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 Tomatensauce mit Würstchenscheiben I 3,7,2 kcal 509,0 / kj 2129,5 / Fett 14,8 / EW 17,5 / KH 74,1 / BE 6,2	Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 Ratatouillegemüse in Tomatensauce kcal 460,1 / kj 1925,1 / Fett 10,3 / EW 13,0 / KH 76,3 / BE 6,4	Birne kcal 55,1 / kj 230,6 / Fett 0,3 / EW 0,5 / KH 13,1 / BE 1,1	Milchpudding - Karamell G kcal 112,2 / kj 469,4 / Fett 4,4 / EW 2,6 / KH 15,4 / BE

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

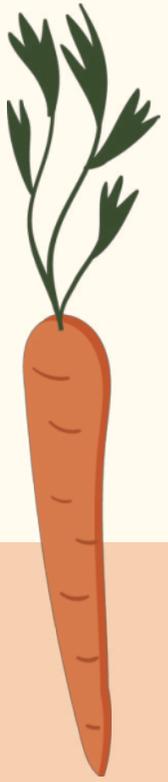
- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsmitteln
- 3) Antioxidationsmitteln
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006



Wochenmenüplan für vom 05.08.2024 bis 11.08.2024

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 05.08.2024	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,L Buntes Möhrengemüse Kräuterquark G Kartoffeln kcal 498,9 / kj 2087,5 / Fett 24,7 / EW 24,2 / KH 42,2 / BE 3,5	Gemüsefrikadelle A,A1,C Buntes Möhrengemüse Kräuterquark G Kartoffeln kcal 321,2 / kj 1343,7 / Fett 10,3 / EW 12,5 / KH 40,7 / BE 3,4	Gurke kcal 7,1 / kj 29,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 1,1 / BE 0,1	Gurke kcal 7,1 / kj 29,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 1,1 / BE 0,1
Dienstag, 06.08.2024	Gemüse-Eintopf mit Reis, Kartoffeln, Eierstich, Möhren, Kohlrabi und Erbsen C,G 1 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 193,1 / kj 807,8 / Fett 3,3 / EW 7,8 / KH 30,9 / BE 2,6	Gemüse-Eintopf mit Reis, Kartoffeln, Eierstich, Möhren, Kohlrabi und Erbsen C,G 1 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 193,1 / kj 807,8 / Fett 3,3 / EW 7,8 / KH 30,9 / BE 2,6	Bio Quark mit Himbeere G kcal 79,8 / kj 333,9 / Fett 3,2 / EW 6,4 / KH 3,7 / BE 0,3	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Mittwoch, 07.08.2024	Rotbarsch in Senfsauce D,G,L Blumenkohlgemüse Kartoffeln kcal 233,6 / kj 977,2 / Fett 4,0 / EW 15,1 / KH 31,5 / BE 2,6	Sojageschnetzeltes in Senfsauce A,A1,C,F,G,I,L Blumenkohlgemüse Kartoffeln kcal 181,9 / kj 761,1 / Fett 2,4 / EW 5,6 / KH 32,1 / BE 2,7	Karotten kcal 15,4 / kj 64,3 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 2,9 / BE 0,2	Bio Joghurt mit Pflaume G kcal 51,8 / kj 216,8 / Fett 1,1 / EW 3,7 / KH 6,3 / BE
Donnerstag, 08.08.2024	Rindfleischbällchen Champignoncremesauce G Romanesco, Möhren, Bohnen Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 406,7 / kj 1701,6 / Fett 11,9 / EW 15,2 / KH 55,1 / BE 4,6	Vegane Köttbullar A,A1,A3,F Champignoncremesauce G Romanesco, Möhren, Bohnen Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 382,1 / kj 1598,6 / Fett 6,1 / EW 18,9 / KH 58,8 / BE 4,9	Apfel kcal 75,0 / kj 313,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 17,7 / BE 1,5	Milchpudding - Vanille G 1 kcal 98,6 / kj 412,5 / Fett 4,6 / EW 2,6 / KH 11,9 / BE
Freitag, 09.08.2024	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel G,I,L 3,1 Reis 1 kcal 311,1 / kj 1301,4 / Fett 2,7 / EW 15,5 / KH 54,5 / BE 4,5	Vegetarisches Frikassee mit Champignons, Möhre, Erbsen und Spargel G,L 1 Reis 1 kcal 271,8 / kj 1137,1 / Fett 2,0 / EW 7,0 / KH 54,1 / BE 4,5	Honigmelone kcal 35,8 / kj 149,6 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 8,1 / BE 0,7	Honigmelone kcal 35,8 / kj 149,6 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 8,1 / BE

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsmitteln
- 3) Antioxidationsmitteln
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006



Wochenmenüplan für vom 12.08.2024 bis 18.08.2024

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 12.08.2024	Nudeln - Bio-Vollkornspirelli A,A1 Tomatensauce / Erbsengemüse kcal 446,7 / kj 1869,1 / Fett 7,2 / EW 15,5 / KH 74,3 / BE 6,2	Nudeln - Bio-Vollkornspirelli A,A1 Tomatensauce / Erbsengemüse kcal 446,7 / kj 1869,1 / Fett 7,2 / EW 15,5 / KH 74,3 / BE 6,2	Birne kcal 55,1 / kj 230,6 / Fett 0,3 / EW 0,5 / KH 13,1 / BE 1,1	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille G kcal 98,6 / kj 412,5 / Fett 3,5 / EW 3,1 / KH 13,2 / BE
Dienstag, 13.08.2024	Hähnchen-Curry mit Ananas und Brokkoli G Vollkornreis kcal 343,8 / kj 1438,4 / Fett 6,6 / EW 15,4 / KH 54,4 / BE 4,5	Linsen-Curry mit Ananas und Brokkoli G 3 Vollkornreis kcal 336,5 / kj 1408,0 / Fett 6,1 / EW 9,6 / KH 59,3 / BE 4,9	Bio Joghurt mit Aprikose G 3 kcal 51,4 / kj 215,0 / Fett 1,0 / EW 3,8 / KH 6,0 / BE 0,5	Milchpudding - Schoko G kcal 112,2 / kj 469,4 / Fett 4,4 / EW 2,6 / KH 15,5 / BE
Mittwoch, 14.08.2024	Spargelcremesuppe G Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 201,8 / kj 844,4 / Fett 7,3 / EW 5,5 / KH 27,6 / BE 2,3	Spargelcremesuppe G Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 201,8 / kj 844,4 / Fett 7,3 / EW 5,5 / KH 27,6 / BE 2,3	Karotten kcal 15,4 / kj 64,3 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 2,9 / BE 0,2	Mini PanCakes A,A1,C,G kcal 145,5 / kj 608,8 / Fett 5,0 / EW 4,1 / KH 20,5 / BE
Donnerstag, 15.08.2024	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Gurkensalat L Kartoffeln kcal 400,1 / kj 1674,1 / Fett 18,9 / EW 14,5 / KH 41,2 / BE 3,4	Polentaschnitte C,G Gurkensalat L Kartoffeln kcal 345,0 / kj 1443,5 / Fett 15,9 / EW 7,3 / KH 40,0 / BE 3,3	Wassermelone kcal 40,9 / kj 170,9 / Fett 0,2 / EW 0,6 / KH 8,9 / BE 0,7	Wassermelone kcal 40,9 / kj 170,9 / Fett 0,2 / EW 0,6 / KH 8,9 / BE
Freitag, 16.08.2024	Rindergulasch, geschmort A,A1 Bohnergemüse Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 417,8 / kj 1748,2 / Fett 10,8 / EW 24,9 / KH 53,8 / BE 4,5	Gemüsegulasch mit Möhren, Blumenkohl und Brokkoli A,A1 Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 319,6 / kj 1337,4 / Fett 5,4 / EW 10,4 / KH 54,6 / BE 4,6	Bio Quark mit Waldbeere G kcal 59,2 / kj 247,7 / Fett 0,7 / EW 7,8 / KH 4,5 / BE 0,4	Bio Quark mit Waldbeere G kcal 59,2 / kj 247,7 / Fett 0,7 / EW 7,8 / KH 4,5 / BE

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006