

Wochenmenüplan vom 07.10.2024 bis 13.10.2024

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 07.10.2024	Kartoffelauflauf mit Sojahack und Brokkoli <small>A,A3,F,G</small> kcal 216,8 / kJ 907,1 / Fett 7,4 / EW 10,1 / KH 26,0 / BE 2,2	Kartoffelauflauf mit Sojahack und Brokkoli <small>A,A3,F,G</small> kcal 216,8 / kJ 907,1 / Fett 7,4 / EW 10,1 / KH 26,0 / BE 2,2	Birne kcal 55,1 / kJ 230,6 / Fett 0,3 / EW 0,5 / KH 13,1 / BE 1,1	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille <small>G</small> kcal 98,6 / kJ 412,5 / Fett 3,5 / EW 3,1 / KH 13,2 / BE
Dienstag, 08.10.2024	Nudeln - Bio-Spirelli <small>A,A1</small> Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse <small>A,I</small> kcal 519,9 / kJ 2175,3 / Fett 13,4 / EW 19,9 / KH 77,4 / BE 6,4	Nudeln - Bio-Spirelli <small>A,A1</small> Linsen-Gemüse-Bolognese <small>I 3</small> kcal 459,9 / kJ 1924,0 / Fett 6,2 / EW 15,6 / KH 82,7 / BE 6,9	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
Mittwoch, 09.10.2024	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel Reis <small>G,I,L 3,1</small> kcal 352,7 / kJ 1475,7 / Fett 2,7 / EW 15,8 / KH 64,4 / BE 5,4	Blumenkohl, Möhren, Brokkoli in Kräuter-Frischkäsesauce Reis <small>G</small> kcal 358,8 / kJ 1501,2 / Fett 6,3 / EW 8,6 / KH 64,8 / BE 5,4	Bio Joghurt mit Aprikose <small>G 3</small> kcal 51,4 / kJ 215,0 / Fett 1,0 / EW 3,8 / KH 6,0 / BE 0,5	Gurke kcal 7,1 / kJ 29,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 1,1 / BE 0,1
Donnerstag, 10.10.2024	Paniertes Seelachsfilet <small>A,A1,D</small> Nudelpfanne mit Gemüse <small>A,A1,I,L</small> Zitronen-Dillsauce <small>G</small> kcal 515,3 / kJ 2155,9 / Fett 13,9 / EW 21,7 / KH 74,1 / BE 6,2	Vegane Köttbullar <small>A,A1,F,I</small> Nudelpfanne mit Gemüse <small>A,A1,I,L</small> Zitronen-Dillsauce <small>G</small> kcal 486,8 / kJ 2036,6 / Fett 11,1 / EW 22,0 / KH 71,5 / BE 6,0	Milchpudding - Schoko <small>G</small> kcal 112,2 / kJ 469,4 / Fett 4,4 / EW 2,6 / KH 15,5 / BE 1,3	Milchpudding - Schoko <small>G</small> kcal 112,2 / kJ 469,4 / Fett 4,4 / EW 2,6 / KH 15,5 / BE
Freitag, 11.10.2024	Erbseintopf mit Geflügelwürstchen, Kartoffeln und Möhren <small>L 3,7,2</small> Mehrkornbaguette <small>A,A1,A2,A3,A4</small> kcal 300,6 / kJ 1257,7 / Fett 7,8 / EW 14,2 / KH 41,4 / BE 3,5	Erbseintopf mit Kartoffeln und Möhren <small>L</small> Mehrkornbaguette <small>A,A1,A2,A3,A4</small> kcal 274,5 / kJ 1148,4 / Fett 3,6 / EW 13,1 / KH 45,1 / BE 3,8	Bio Quark mit Waldbeere <small>G</small> kcal 59,2 / kJ 247,7 / Fett 0,7 / EW 7,8 / KH 4,5 / BE 0,4	Bio Quark mit Waldbeere <small>G</small> kcal 59,2 / kJ 247,7 / Fett 0,7 / EW 7,8 / KH 4,5 / BE

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhalzig

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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.

Änderungen vorbehalten

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



Wochenmenüplan vom 14.10.2024 bis 20.10.2024

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 14.10.2024	Hähnchengyros in Paprikacremesauce G Vollkornreis Weißkrautsalat Essig-Öl 3 kcal 455,2 / kJ 1904,6 / Fett 14,0 / EW 18,9 / KH 62,2 / BE 5,2	Sojageschnitzeltes in Paprikacremesauce A,A1,C,F,G,I Vollkornreis Weißkrautsalat Essig-Öl 3 kcal 343,1 / kJ 1435,3 / Fett 8,8 / EW 6,8 / KH 58,1 / BE 4,8	Bio Joghurt mit Erdbeere G kcal 50,4 / kJ 211,0 / Fett 1,1 / EW 3,7 / KH 5,7 / BE 0,5	Bio Joghurt mit Erdbeere G kcal 50,4 / kJ 211,0 / Fett 1,1 / EW 3,7 / KH 5,7 / BE
Dienstag, 15.10.2024	Chicken-Nuggets A,A1,I Leipziger Allerlei Kartoffelpüree G,I 3,1,5 Bratensauce, vegetarisch I,I 1 kcal 337,1 / kJ 1410,2 / Fett 13,1 / EW 15,1 / KH 37,7 / BE 3,1	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Leipziger Allerlei Kartoffelpüree G,I 3,1,5 Bratensauce, vegetarisch I,I 1 kcal 329,5 / kJ 1378,4 / Fett 13,2 / EW 8,7 / KH 42,1 / BE 3,5	Gurke kcal 7,1 / kJ 29,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 1,1 / BE 0,1	Bio Quark "Bananensplit" G kcal 92,9 / kJ 388,8 / Fett 1,5 / EW 8,6 / KH 10,2 / BE
Mittwoch, 16.10.2024	Nudelaufauf "a la Lasagne" mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I kcal 400,4 / kJ 1675,4 / Fett 18,7 / EW 19,5 / KH 36,9 / BE 3,1	Vegetarischer Nudelaufauf "a la Lasagne" mit Soja A,A1,A3,F,G,I kcal 314,4 / kJ 1315,3 / Fett 8,1 / EW 20,6 / KH 36,7 / BE 3,1	Honigmelone kcal 35,8 / kJ 149,6 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 8,1 / BE 0,7	Buttermilchdessert Birne-Vanille G kcal 102,0 / kJ 426,8 / Fett 3,3 / EW 3,0 / KH 14,5 / BE
Donnerstag, 17.10.2024	Gemüsecremesuppe mit Blumenkohl, püriert G,I Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 188,7 / kJ 789,3 / Fett 4,3 / EW 6,7 / KH 28,7 / BE 2,4	Gemüsecremesuppe mit Blumenkohl, püriert G,I Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 188,7 / kJ 789,3 / Fett 4,3 / EW 6,7 / KH 28,7 / BE 2,4	Bio Quark mit Himbeere G kcal 79,8 / kJ 333,9 / Fett 3,2 / EW 6,4 / KH 3,7 / BE 0,3	Bio Quark mit Himbeere G kcal 79,8 / kJ 333,9 / Fett 3,2 / EW 6,4 / KH 3,7 / BE
Freitag, 18.10.2024	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,L Schmorbohnen A,A1 1 Salzkartoffeln kcal 494,8 / kJ 2070,3 / Fett 24,3 / EW 20,8 / KH 46,6 / BE 3,9	Gemüseschnitzel, paniert A,A1,A4,A5 Schmorbohnen A,A1 1 Salzkartoffeln kcal 377,6 / kJ 1579,9 / Fett 11,9 / EW 9,1 / KH 56,2 / BE 4,7	Apfel kcal 75,0 / kJ 313,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 17,7 / BE 1,5	Milchpudding - Karamell G kcal 112,2 / kJ 469,4 / Fett 4,4 / EW 2,6 / KH 15,4 / BE

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhalzig

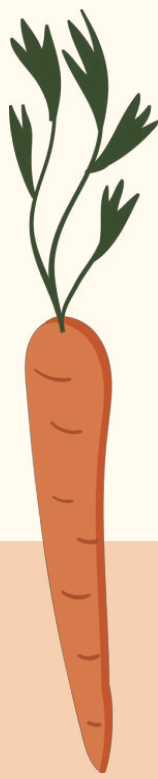
- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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.

Änderungen vorbehalten

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



Wochenmenüplan vom 21.10.2024 bis 27.10.2024

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 21.10.2024	Kartoffelcremesuppe mit geschnittenem Würstchen <small>G,I 3,1,7,2,5</small> Mehrkornbaguette <small>A,A1,A2,A3,A4</small> kcal 329,6 / kJ 1379,2 / Fett 13,9 / EW 12,3 / KH 37,3 / BE 3,1	Kartoffelcremesuppe <small>G,I 3,1,5</small> Mehrkornbaguette <small>A,A1,A2,A3,A4</small> kcal 233,0 / kJ 974,9 / Fett 3,7 / EW 7,9 / KH 39,6 / BE 3,3	Apfel kcal 75,0 / kJ 313,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 17,7 / BE 1,5	Bio Joghurt mit Vanille <small>G 1</small> kcal 60,2 / kJ 252,0 / Fett 1,8 / EW 3,9 / KH 6,5 / BE
Dienstag, 22.10.2024	Backfischfilet - Seelachs <small>A,A1,C,D,L</small> Kartoffeln Gurkensalat <small>L</small> kcal 420,0 / kJ 1757,3 / Fett 20,2 / EW 11,0 / KH 46,2 / BE 3,9	Gemüse-Knusper-Bagel <small>A,A1,A5,I</small> Kartoffeln Gurkensalat <small>L</small> kcal 425,4 / kJ 1779,9 / Fett 20,4 / EW 7,2 / KH 50,5 / BE 4,2	Bio Quark mit Erdbeere <small>G</small> kcal 57,2 / kJ 239,1 / Fett 0,7 / EW 7,8 / KH 4,0 / BE 0,3	Bio Quark mit Erdbeere <small>G</small> kcal 57,2 / kJ 239,1 / Fett 0,7 / EW 7,8 / KH 4,0 / BE
Mittwoch, 23.10.2024	Putengulasch <small>I 3,1</small> Erbsen-Möhrengemüse Nudeln - Bio-Spirelli <small>A,A1</small> kcal 472,5 / kJ 1977,1 / Fett 8,0 / EW 26,9 / KH 70,3 / BE 5,9	Nudeln - Bio-Spirelli <small>A,A1</small> Erbsen-Möhrengemüse Tomaten-Frischkäsesauce <small>G,I</small> kcal 443,1 / kJ 1853,8 / Fett 9,4 / EW 13,9 / KH 72,5 / BE 6,0	Birne kcal 55,1 / kJ 230,6 / Fett 0,3 / EW 0,5 / KH 13,1 / BE 1,1	Milchpudding - Schoko <small>G</small> kcal 112,2 / kJ 469,4 / Fett 4,4 / EW 2,6 / KH 15,5 / BE
Donnerstag, 24.10.2024	Blumenkohl überbacken in Schnittlauch-Bechamelsauce <small>G</small> Reis kcal 303,6 / kJ 1270,4 / Fett 5,1 / EW 9,3 / KH 52,8 / BE 4,4	Blumenkohl überbacken in Schnittlauch-Bechamelsauce <small>G</small> Reis kcal 303,6 / kJ 1270,4 / Fett 5,1 / EW 9,3 / KH 52,8 / BE 4,4	Bio Joghurt mit Kirsche <small>G</small> kcal 54,6 / kJ 228,5 / Fett 1,1 / EW 3,8 / KH 6,7 / BE 0,6	Bio Joghurt mit Kirsche <small>G</small> kcal 54,6 / kJ 228,5 / Fett 1,1 / EW 3,8 / KH 6,7 / BE
Freitag, 25.10.2024	Geflügelfrikadelle <small>A,A1,C,G,L</small> Kartoffelpüree <small>G,I 3,1,5</small> Erbsengemüse Rahmsauce, vegetarisch <small>G</small> kcal 437,6 / kJ 1831,0 / Fett 22,3 / EW 21,5 / KH 35,7 / BE 3,0	Gemüsefrikadelle <small>A,A1,C</small> Kartoffelpüree <small>G,I 3,1,5</small> Erbsengemüse Rahmsauce, vegetarisch <small>G</small> kcal 259,9 / kJ 1087,3 / Fett 7,8 / EW 9,8 / KH 34,2 / BE 2,9	Gurke kcal 7,1 / kJ 29,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 1,1 / BE 0,1	Stracciatellajoghurt <small>G</small> kcal 301,8 / kJ 1262,5 / Fett 0,3 / EW 0,3 / KH 73,1 /

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsmitteln
- Antioxidationsmitteln
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhaltig

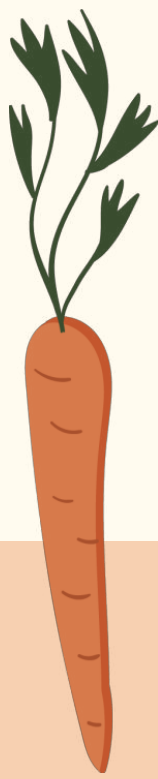
- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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.

Änderungen vorbehalten

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



Wochenmenüplan vom 28.10.2024 bis 03.11.2024

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 28.10.2024	Geflügel-Cevapcici A,A1,C,G,I,L Reis Tomatensauce / Weißkrautsalat Essig-Öl 3 kcal 563,4 / kJ 2357,2 / Fett 24,9 / EW 20,0 / KH 63,1 / BE 5,3	Gemüse-Köttbullar c Reis Tomatensauce / Weißkrautsalat Essig-Öl 3 kcal 397,4 / kJ 1662,8 / Fett 9,8 / EW 8,5 / KH 66,2 / BE 5,5	Birne kcal 55,1 / kJ 230,6 / Fett 0,3 / EW 0,5 / KH 13,1 / BE 1,1	Birne kcal 55,1 / kJ 230,6 / Fett 0,3 / EW 0,5 / KH 13,1 / BE 1,1
Dienstag, 29.10.2024	Möhreneintopf mit Fleischbällchen A,A1 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 187,8 / kJ 785,9 / Fett 3,4 / EW 6,9 / KH 30,4 / BE 2,5	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 176,9 / kJ 740,2 / Fett 2,6 / EW 5,0 / KH 31,5 / BE 2,6	Karotten kcal 15,4 / kJ 64,3 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 2,9 / BE 0,2	Buttermilchdessert Gartenfrucht g kcal 96,1 / kJ 401,9 / Fett 3,7 / EW 3,1 / KH 12,2 / BE
Mittwoch, 30.10.2024	Tortellini mit Gemüsestreifen A,A1,C,G,I 2 Weiße Basilikumsauce g kcal 487,0 / kJ 2037,8 / Fett 12,2 / EW 15,5 / KH 77,1 / BE 6,4	Tortellini mit Gemüsestreifen A,A1,C,G,I 2 Weiße Basilikumsauce g kcal 487,0 / kJ 2037,8 / Fett 12,2 / EW 15,5 / KH 77,1 / BE 6,4	Bio Joghurt mit Erdbeere g kcal 50,4 / kJ 211,0 / Fett 1,1 / EW 3,7 / KH 5,7 / BE 0,5	Mini Windbeutel A,A1,C,G kcal 129,0 / kJ 539,7 / Fett 10,1 / EW 1,9 / KH 7,5 / BE
Donnerstag, 31.10.2024	Feiertag kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Feiertag kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Feiertag kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Feiertag kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Freitag, 01.11.2024	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel G,I,L 3,1 Reis kcal 317,8 / kJ 1329,7 / Fett 2,8 / EW 16,3 / KH 55,1 / BE 4,6	Gemüsefrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel G,L 1 Reis kcal 286,2 / kJ 1197,3 / Fett 2,4 / EW 8,2 / KH 55,3 / BE 4,6	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

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhaltig

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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.

Änderungen vorbehalten

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

