



















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











# Sandberg

-  Geflügelfleisch
-  Rindfleisch
-  Vegetarisch
-  Fisch












23. KW	03.06.2024		04.06.2024		05.06.2024		06.06.2024		07.06.2024	
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<b>Menü I</b>	 <b>Putenbolognese</b> (Möhren, Sellerie und Lauch)				 Kartoffelecken		 <b>Tomaten-Reis-Auflauf</b> (Tomate, Erbsen, Mais) mit Gemüse und Mozzarella überbacken			
	geriebener Hartkäse						Tomatensauce			
	Vollkorn Spaghetti						Blattsalat			
	Krautsalat (Öl&Essig)									
<b>Menü II Vegetarisch</b>			 <b>Semmelknödel</b>		 <b>vegetarisches Steak</b> (Milch, Ei, Weizen)					
					Kräutersauce					
			Käsesauce		Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)					
			Möhrensalat (Öl&Essig)							
<b>Menü 3</b>										
<b>Dessert</b>	 <b>Obst/Gemüesticks</b>		 <b>Eis</b>		 <b>Obst/Gemüesticks</b>		 <b>Becherware</b>			
<b>Salatsauce Auswahl</b>							<b>Balsamicodressing</b>			
<b>Sonderkost bitte hier eintragen!</b>	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei			
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei			
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei			
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei			
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei			

Romanesco ist eine Blumenkohlsorte und ist eine essbare Blütenknospe

 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.		Sandberg				Geflügelfleisch Rindfleisch Vegetarisch Fisch		  ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006	
24. KW	10.06.2024	11.06.2024	12.06.2024	13.06.2024	14.06.2024				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
<b>Menü I</b>	 <b>Putengulasch</b> mit Paprikastreifen 				 <b>Kartoffeltaschen</b> Frischkäse-Kräuterfüllung				
	Penne Nudeln				Tomatendip				
	Maissalat (Öl&Essig)				Blattsalat				
<b>Menü II Vegetarisch</b>		 <b>Romanesco Nudelauflauf</b> in heller Sauce							
		Gurkensalat (Öl&Essig)							
<b>Menü 3</b>									
<b>Dessert</b>	 <b>Obst/Gemügesticks</b>	 <b>Eis</b>		 <b>Becherware</b>					
<b>Salatsauce Auswahl</b>				<b>Frenchdressing</b>					
<b>Sonderkost bitte hier eintragen!</b>	Laktosefrei	Laktosefrei		Laktosefrei					
	Glutenfrei	Glutenfrei		Glutenfrei					
	Histaminfrei	Histaminfrei		Histaminfrei					
	Milcheiweißfrei	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei					
	Essen ohne Ei	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei					

**Kibbeling ist eine holländische Fischspezialität. Der Fisch wird in mundgerechte Stücke geschnitten und in Backteig frittiert.**





 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.		<h1 style="text-align: center;">Sandberg</h1>				Geflügelfleisch Rindfleisch Vegetarisch Fisch		  ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006			
						25. KW		17.06.2024		18.06.2024	
		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<b>Menü I</b>	 <b>Quinoa-Erbsen Bratling</b>			 <b>Rinder Cevapcici</b>							
		helle Kräutersauce				Tzaziki					
		Vollkornreis				Reis					
		weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)				Blattsalat					
<b>Menü II Vegetarisch</b>		 <b>Kartoffel-Blumenkohlauflauf</b>									
			Möhrensalat (Öl&Essig)								
<b>Menü 3</b>											
<b>Dessert</b>	 <b>Obst/Gemügesticks</b>	 <b>Eis</b>	 <b>Obst/Gemügesticks</b>								
<b>Salatsauce Auswahl</b>						<b>Italiandressing</b>					
<b>Sonderkost bitte hier eintragen!</b>		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei					
		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei					
		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei					
		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei					
		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei					

 **Brocolini kommt ursprünglich aus Japan. Er ist eine Kreuzung aus chinesischem Brokkoli und unserem Brokkoli** 











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

## Sandberg

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



26. KW	24.06.2024	Anzahlkomponente	25.06.2024	Anzahlkomponente	26.06.2024	Anzahlkomponente	27.06.2024	Anzahlkomponente	28.06.2024	Anzahlkomponente
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<b>Menü I</b>	 <b>Broccoli-Nußecke</b>									
	Schnittlauch-Dip									
	Salzkartoffeln									
	Coleslawsalat									
<b>Menü II Vegetarisch</b>			<b>Pfannkuchen "Natur"</b> 				Kartoffelrösti 			
			Kirschkompott				Apfelmus 			
			Zimt & Zucker				Bohngemüse 			
<b>Menü 3</b>										
<b>Dessert</b> 	<b>Obst/Gemüsesticks</b>		 <b>Eis</b>				 <b>Becherware</b>			
<b>Salatsauce Auswahl</b>							<b>Joghurt dressing</b>			
<b>Sonderkost bitte hier eintragen!</b>	Laktosefrei		Laktosefrei				Laktosefrei			
	Glutenfrei		Glutenfrei				Glutenfrei			
	Histaminfrei		Histaminfrei				Histaminfrei			
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei				Milcheiweißfrei			
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei				Essen ohne Ei			

**Gerste ist eins der ältesten Getreide-Arten. Gerste hat viele Ballaststoffe. Die machen lange satt.**

27. KW		01.07.2024 Montag	02.07.2024 Dienstag	03.07.2024 Mittwoch	04.07.2024 Donnerstag	05.07.2024 Freitag
				Kalbsbratwurst rote Curryauce Kartoffelecken Blattsalat		
<b>Menü I</b>						
<b>Menü II Vegetarisch</b>			vegetarische Frikadelle (Weizen) Kartoffelgratin Broccoligemüse		Spinatknödel Käsesauce Blattsalat	
<b>Menü 3</b>		Ravioli mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Karotten) helle Basilikumsauce geriebener Hartkäse Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)				
<b>Dessert</b>	<b>Obst/Gemüsesticks</b>	<b>Eis</b>	<b>Obst/Gemüsesticks</b>	<b>Becherware</b>		
<b>Salatsauce Auswahl</b>		Americandressing Italiandressing Joghurtdressing	<b>Americandressing</b>		<b>Joghurtdressing</b>	
<b>Sonderkost bitte hier eintragen!</b>	Laktosefrei Glutenfrei Histaminfrei Milchweißfrei Essen ohne Ei	Laktosefrei Glutenfrei Histaminfrei Milchweißfrei Essen ohne Ei	Laktosefrei Glutenfrei Histaminfrei Milchweißfrei Essen ohne Ei	Laktosefrei Glutenfrei Histaminfrei Milchweißfrei Essen ohne Ei	Laktosefrei Glutenfrei Histaminfrei Milchweißfrei Essen ohne Ei	



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

## Sandberg

- Geflügelfleisch
- Rindfleisch
- Vegetarisch
- Fisch



**Hering ist eine Spezialität aus Norddeutschland. Er ist sehr lecker und gesund. Er hat viele wertvolle Inhaltsstoffe die gut für dein Gehirn sind.**




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

**Sandberg**

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



28. KW	08.07.2024	Anzahlkomponente	09.07.2024	Anzahlkomponente	10.07.2024	Anzahlkomponente	11.07.2024	Anzahlkomponente	12.07.2024
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag

Menü I	 <h1>Wir wünschen allen schöne Sommerferien!</h1>
Menü II Vegetarisch	
Menü 3	
Dessert	
Salatsauce Auswahl	
Sonderkost <a href="#">bitte hier eintragen!</a>	