

Kohlrabis sind große, runde Knollen mit grünen Blättern oben drauf. Sie können grün oder lila sein und haben eine glatte Haut.

 <div>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.</div>			OGS Neufelderstrasse				<div><div> Geflügelfleisch</div><div> Rindfleisch</div><div> Vegetarisch</div><div> Fisch</div></div>			<div><div> IN VIA</div><div>ESSEN FÜR KINDER</div></div> <div><div> Bio</div><div>DE-ÖKO-006</div></div>		
39. KW	21.09.2026 Montag	Anzahl Komponente	22.09.2026 Dienstag	Anzahl Komponente	23.09.2026 Mittwoch	Anzahl Komponente	24.09.2026 Donnerstag	Anzahl Komponente	25.09.2026 Freitag	Anzahl Komponente		
<u>Menü I</u>	 <div>Hähnchenstreifen in fruchtiger Currysauce</div> 		 <div>rote Linsensuppe (püriert)</div> 		 <div></div> 		 <div>Nudel-Paprika Auflauf in Tomatensauce</div> 		 <div>gebratenes Wildlachfilet</div> 			
	Vollkornreis			Fladenbrot				Blattsalat		helle Dillsauce		
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)			Graubrot						Wild-Langkornreis		
									Blattsalat			
<u>Menü II Vegetarisch</u>	 <div>vegetarisches Curry (Mykoprotein)</div> 		 <div>mini Pfannkuchen</div> 		 <div>Kartoffelpüree</div> 		 <div></div> 		 <div>Kartoffel-Kohlrabiauflauf</div> 			
			Vanillesauce		Champignonrahmsauce							
	Vollkornreis		Schokoladensauce		Blumenkohlgemüse in Rahm				Blattsalat			
	Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)		Zimt & Zucker									
<u>Menü 3</u>	 <div></div> 		 <div></div> 		 <div></div> 				 <div>BIO Orecchiette</div> 			
									helle Broccoli-Tomatensauce			
									geriebener Hartkäse			
									Blattsalat			
Dessert	 <div>Obst/Gemügesticks</div>		 <div>Obst/Gemügesticks</div>		 <div>Obst/Gemügesticks</div>		 <div>Schokoladenpudding</div>	x	 <div>Obst/Gemügesticks</div>			
<u>Salatsauce Auswahl</u>							Americandressing		Americandressing			
							Italiandressing	x	Italiandressing	x		
							Joghurtdressing		Joghurtdressing			
<u>Sonderkost bitte hier eintragen!</u>	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei			
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei			
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei			
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei			
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei			

Lauch ist auch als Porree bekannt. Er hat viele gute Bestandteile, z. B. Vitamin C und Vitamin K. Diese sind gut für die Infekt-Abwehr und für die Knochen.

<div></div> <div>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.</div>			OGS Neufelderstrasse				<div><div><div></div><div>Geflügelfleisch</div></div><div><div></div><div>Rindfleisch</div></div><div><div></div><div>Vegetarisch</div></div><div><div></div><div>Fisch</div></div></div> <div><div></div><div>essen für kinder</div></div> <div><div></div><div>DE-ÖKO-006</div></div>			
40. KW	28.09.2026 Montag	Anzahl Komponente	29.09.2026 Dienstag	Anzahl Komponente	30.09.2026 Mittwoch	Anzahl Komponente	01.10.2026 Donnerstag	Anzahl Komponente	02.10.2026 Freitag	Anzahl Komponente
<u>Menü I</u>			 Kürbiscremesuppe 		Valess Käseschnitzel (gefüllt mit Gouda Käse) 		gebratene Kartoffeln 	 		
					Tomaten-Basilikumsauce		Rahmsauce (vegetarisch) 			
					Reisnudeln		Lauchgemüse in Rahm 			
				Roggen-Vollkornbrot		Blattsalat				
<u>Menü II</u> <u>Vegetarisch</u>	 Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen)									
	helle Basilikumsauce									
	Reis									
	Krautsalat (Öl&Essig)									
<u>Menü 3</u>	 Ravioli mit Rindfleischfüllung 			 	 			bunte Farfalle 		
	Tomatensauce							helle Erbsen & Putenschinkensauce		
	geriebener Hartkäse							geriebener Hartkäse		
	Krautsalat (Öl&Essig)							Blattsalat		
Dessert	 Obst/Gemüsesticks		 Obst/Gemüsesticks		 BIO Banane		 Vanillequark	x  Obst/Gemüsesticks		
<u>Salatsauce</u> <u>Auswahl</u>					Balsamicodressing			Balsamicodressing		
					Italiandressing	x		Italiandressing	x	
					Joghurtdressing			Joghurtdressing		
<u>Sonderkost</u> <u>bitte hier</u> <u>eintragen!</u>	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	Laktosefrei		
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	Glutenfrei		
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	Histaminfrei		
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	Milcheiweißfrei		
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	Essen ohne Ei		

Fingermöhren heißen so, weil sie kleiner und schmäler als normale Möhren sind. Sie erinnern an kleine Finger.

 <div>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.</div>			OGS Neufelderstrasse				<div> Geflügelfleisch</div> <div> Rindfleisch</div> <div> Vegetarisch</div> <div> Fisch</div>			<div> IN VIA ESSEN FÜR KINDER</div> <div> Bio nach DIN 10097 DE-ÖKO-006</div>		
41. KW	05.10.2026	Anzahl Komponente	06.10.2026	Anzahl Komponente	07.10.2026	Anzahl Komponente	08.10.2026	Anzahl Komponente	09.10.2026	Anzahl Komponente		
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag			
<u>Menü I</u>	 <div>Rindergulasch (Paprika, Zwiebeln)</div> 		 <div>fruchtige Tomatensuppe (Tomaten, Lauch, Möhren, Sellerie)</div> 		  		 <div>Backfischfilet (Seelachs)</div> 					
	Spätzle						Sauce Tartar (mit Ei)					
	weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)		Graubrot					Bratkartoffeln				
								Blattsalat				
<u>Menü II</u> <u>Vegetarisch</u>	 <div>Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce</div> 		 		 		 <div>gebackene Kartoffeln in Schale</div> 		 <div>Blumenkohl-Käsebratling</div> 			
							Kräuterdip					
							Sauerrahmdip		Bratkartoffeln			
							Gurkensalat (Öl&Essig)		Blattsalat			
<u>Menü 3</u>					 <div>BIO Spaghetti</div> 							
					gelbe Zucchinisauce							
					geriebener Hartkäse							
					Blattsalat							
Dessert	 <div>Obst/Gemüsesticks</div>		 <div>Obst/Gemüsesticks</div>		 <div>Obst/Gemüsesticks</div>		 <div>Obst/Gemüsesticks</div>		 <div>Obst/Gemüsesticks</div>			
<u>Salatsauce</u> <u>Auswahl</u>					Americandressing				Americandressing	x		
					Frenchdressing	x			Frenchdressing			
					Joghurdressing				Joghurdressing			
<u>Sonderkost</u> <u>bitte hier</u> <u>eintragen!</u>	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei			
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei			
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei			
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei			
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei			

Sauerkraut wird aus klein geschnittenem Weißkohl hergestellt. Der Name "Sauerkraut" kommt von dem Wort "sauer". Der leicht saure Geschmack entsteht durch das sogenannte Fermentieren.

<div></div> <div>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.</div>			OGS Neufelderstrasse						<div><div><div></div><div>Geflügelfleisch</div></div><div><div></div><div>Rindfleisch</div></div><div><div></div><div>Vegetarisch</div></div><div><div></div><div>Fisch</div></div></div> <div><div><div>IN VIA</div><div>ESSEN FÜR KINDER</div></div><div><div><div>Bio</div><div>nach Öko-Normung</div><div>DE-ÖKO-006</div></div></div></div>		
42. KW	12.10.2026 Montag	Anzahlkomponenten	13.10.2026 Dienstag	Anzahlkomponenten	14.10.2026 Mittwoch	Anzahlkomponenten	15.10.2026 Donnerstag	Anzahlkomponenten	16.10.2026 Freitag	Anzahlkomponenten	
<u>Menü I</u>	<div></div> <div>Geflügel Leberkäse </div> <div>(Truthahn)</div>		<div></div> <div></div> <div></div>		mini Kartoffelklößchen 		<div></div> <div></div> <div></div>		<div></div> <div></div> <div></div>		
	Bratensauce				Bratensauce (vegetarisch) 						
	Kartoffelpüree				Apfelrotkohl 						
	Sauerkraut										
<u>Menü II</u> <u>Vegetarisch</u>	<div></div> <div>vegetarische Bratwurst </div> <div>(Soja)</div>		<div></div> <div>Bohnengulasch </div> <div>(Kidneybohnen, grüne Bohnen, weiße Riesenbohnen)</div>		<div></div> <div></div> <div></div>		<div></div> <div></div> <div></div>		<div></div> <div>Rigatoni al Forno </div> <div>(Erbsen, Tomaten)</div> <div>mit Mozzarella überbacken</div>		
	veget. Bratensauce										
	Kartoffelpüree			Penne						Sahne-Gurkensalat	
	Sauerkraut			Mais-Paprikasalat (Öl&Essig)							
<u>Menü 3</u>			<div></div> <div></div> <div></div>		<div></div> <div></div> <div></div>		<div></div> <div>Tortellini </div> <div>(Ricotta-Spinat)</div>				
							Tomatensauce				
							geriebener Hartkäse				
							Blattsalat				
Dessert	<div></div> Obst/Gemüsesticks		<div></div> Apfel-Zimtquark	x	<div></div> Obst/Gemüsesticks		<div></div> Obst/Gemüsesticks		<div></div> Obst/Gemüsesticks		
<u>Salatsauce</u> <u>Auswahl</u>					Balsamicodressing		Balsamicodressing				
					Frenchdressing		Frenchdressing	x			
					Joghurtdressing		Joghurtdressing				
<u>Sonderkost</u> <u>bitte hier</u> <u>eintragen!</u>	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		

Rote Beete ist eine Wurzel, die unter der Erde wächst. Ihre leuchtend rote Farbe macht sie besonders auffällig. Man kann sie roh, gekocht und gebraten essen oder sogar als Saft trinken.

 <div>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.</div>			OGS Neufelderstrasse				<div> Geflügelfleisch</div> <div> Rindfleisch</div> <div> Vegetarisch</div> <div> Fisch</div>		<div>IN VIA ESSEN FÜR KINDER</div> <div>Bio nach ÖS-Öko-Verordnung DE-ÖKO-006</div>	
43. KW	19.10.2026 Montag	Anzahlkompo nein	20.10.2026 Dienstag	Anzahlkompo nein	21.10.2026 Mittwoch	Anzahlkompo nein	22.10.2026 Donnerstag	Anzahlkompo nein	23.10.2026 Freitag	Anzahlkompo nein
<u>Menü I</u>	 Hähnchensteak 		 		 Gemüse Bagel (Blumenkohl, Karotten, Erbsen) 		 Broccoli-Vollkornnudel- Auflauf 		 panierte Meeresfiguren (Seelachs) 	
	Thymiansauce				vegetarische Rahmsauce 			Remouladensauce		
	gebratene Kartoffeln				Kartoffelgratin 		Blattsalat		Salzkartoffeln	
	Rote- Beete- Salat (Öl&Essig)								Rahmspinat	
<u>Menü II</u> <u>Vegetarisch</u>	 vegetarisches Schnitzel  (Milch, Ei, Weizen)		 		 		 		 Eieromlette 	
	Thymiansauce (vegetarisch)							Salzkartoffeln		
	gebratene Kartoffeln							Rahmspinat		
	Rote- Beete- Salat (Öl&Essig)				Blattsalat					
<u>Menü 3</u>			Tortellini  (Käse)							
			Spinatsauce							
			geriebener Hartkäse							
			Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)							
<u>Dessert</u>	 Obst/Gemüsesticks		 Obst/Gemüsesticks		 Obst/Gemüsesticks		 Milchreis	x	 Obst/Gemüsesticks	
<u>Salatsauce</u> <u>Auswahl</u>					Joghurtdressing		Americandressing	x	Italiandressing	
<u>Sonderkost</u> <u>bitte hier</u> <u>eintragen!</u>	Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei		Laktosefrei	
	Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei		Glutenfrei	
	Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei		Histaminfrei	
	Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei		Milcheiweißfrei	
	Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei		Essen ohne Ei	

Curry ist nicht nur ein Gewürz, sondern auch ein Gericht! In Indien ist es ein traditioneller Eintopf mit Gemüse und Fleisch oder Fisch. Die Soße besteht aus vielen Gewürzen. Die gelbe Farbe kommt von der Kurkuma-Knolle.

 <p>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.</p>	OGS Neufelderstrasse					 Geflügelfleisch  Rindfleisch  Vegetarisch  Fisch	 
	44. KW	26.10.2026 Montag	27.10.2026 Dienstag	28.10.2026 Mittwoch	29.10.2026 Donnerstag	30.10.2026 Freitag	
<u>Menü I</u>			 	 Hähnchen Nuggets 		 gebratenes Seelachsfilet 	
				Ketchup		helle Gemüsesauce (Sellerie, Lauch, Karotte)	
				Kartoffelecken		Vollkornreis	
				Krautsalat (Öl&Essig)		grüner Bohnensalat (Öl&Essig)	
<u>Menü II</u> <u>Vegetarisch</u>		 	 gebackene Kartoffeltaschen (Broccoli-Frischkäsefüllung)	 Broccoli Nuggets 	 Tortelliniauflauf (Käsefüllung) mit Erbsen in heller Sauce 	 Gemüseragout (Broccoli, Möhren, Blumenkohl) 	
			Paprikadip	Kartoffelecken		Vollkornreis	
			Gurkensalat (Öl&Essig)	Krautsalat (Öl&Essig)	Blattsalat		
<u>Menü 3</u>		 BIO Penne					
		Käsesauce					
		geriebener Hartkäse					
		Rotkohlsalat (Öl&Essig)					
<u>Dessert</u>	 Obst/Gemüsesticks	 Obst/Gemüsesticks	 Obst/Gemüsesticks	 Kirschwackelpudding mit Vanillesauce 	x	 Obst/Gemüsesticks	
<u>Salatsauce</u> <u>Auswahl</u>				 Frenchdressing			
<u>Sonderkost</u> <u>bitte hier</u> <u>eintragen!</u>	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	