











































Speisepläne GGS Erlenweg

Minestrone ist eine Gemüsesuppe die ihren Ursprung in Italien hat. Sie enthält oft Linsen, Kohl und Bohnen 🥕

	GGG Erlenweg				 Geflügelfleisch  Rindfleisch  vegetarisch  Fisch	 ESSEN FÜR KINDER  DE-ÖKO-008
	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.					
19. KW	05.05.2025 Montag	06.05.2025 Dienstag	07.05.2025 Mittwoch	08.05.2025 Donnerstag	09.05.2025 Freitag	
Menü I	 Rindfleischbolognese (Möhren, Sellerie und Lauch)	 Minestrone (Kartoffeln, Möhren, Tomaten, Erbsen, Sellerie)	 Kartoffel Kroketten	 Tomaten-Reis-Auflauf (Tomate, Erbsen, Mais) mit Mozzarella überbacken	 Fischfrikadelle (Seelachs)	
	Vollkorn Farfalle	Sternchen Nudeln	 Sauerrahmdip		 BIO Schnittlauchdip	
	geriebener Hartkäse	Fladenbrot		Tomatensauce	Kartoffelecken	
Menü II vegetarisch	 vegetarische Bolognese (Soja)				 Gemüse "Donut" (Dinkel, Erbsen, Broccoli)	
	Vollkorn Farfalle				 BIO Schnittlauchdip	
	geriebener Hartkäse		Blattsalat		Kartoffelecken	
Menü III					Blattsalat	
Dessert	 Obst	 Obst	 Obst	 Erdbeerquark	 Obst	

Sauerkraut wird aus Weißkohl, Salz & Wasser hergestellt. Durch die Lagerung entsteht ein Gärungsprozess. Dieser macht das Kraut sauer & gesund 🥕

	GGG Erlenweg				 Geflügelfleisch  Rindfleisch  vegetarisch  Fisch	 ESSEN FÜR KINDER  DE-ÖKO-008
	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.					
20. KW	12.05.2025 Montag	13.05.2025 Dienstag	14.05.2025 Mittwoch	15.05.2025 Donnerstag	16.05.2025 Freitag	
Menü I	 Rindergulasch mit Paprikastreifen	 Linseneintopf Kartoffeln, Möhren, Lauch		 Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuterfüllung	 gebratenes Wildlachsfilet	
	Vollkorn Penne	Fladenbrot		Gurkendip	 BIO Kartoffeln	
	Maissalat (Öl&Essig)	Graubrot		Blattsalat	Blattsalat	
Menü II vegetarisch	 Bohnengulasch (weiße Riesenbohnen, Kidneybohnen, Bohnen)				 kleine Kartoffeln mit Schale	
	Vollkorn Penne				Kräuter-Dip	
	Maissalat (Öl&Essig)				Blattsalat	
Menü III		 feine Bandnudeln				
		rote Pestosauce				
		geriebener Hartkäse				
		Blattsalat				
Dessert	 Obst	 Obst	 Obst	 Knusper Joghurt	 Obst	

Tierefleisch enthält viele gute B Vitamine. Diese sind gut für den Motors des Körpers und die Blutbildung.

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.

GGG Erlenweg

DGE	Geflügelfleisch		IN VIA ESSEN FÜR KINDER	BIO nach DE-ÖKO-006
	Rindfleisch			
	vegetarisch			
	Fisch			

21. KW	19.05.2025	20.05.2025	21.05.2025	22.05.2025	23.05.2025
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Quinoa-Erbsen-Bratling helle Kräutersauce Vollkornnudeln weißer Riesenbohnsalat (Öl&Essig)	Kartoffelsuppe (Luch, Möhren, Sellerie) Weißbrotwürfel Fladenbrot Graubrot	Rinder Cevapcici Tzaziki Reis Krautsalat (Öl&Essig)		
			Linsnbällchen Currydip Reis Krautsalat (Öl&Essig)	Kartoffelrösti Apfelmus	
					Orecchiette helle Broccolisauce geriebener Hartkäse
Dessert	Obst	Obst	Obst	Heidelbeerquark	BIO Banane

Hübeeren gehören zu den Rosengewächsen. Sie wachsen an Stöcken als Strauch.

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.

GGG Erlenweg

DGE	Geflügelfleisch		IN VIA ESSEN FÜR KINDER	BIO nach DE-ÖKO-006
	Rindfleisch			
	vegetarisch			
	Fisch			

22. KW	26.05.2025	27.05.2025	28.05.2025	29.05.2025	30.05.2025
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hähnchenstreifen in heller Paprikasauce Reis Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)				
	vegetarisches Ragout (Mycoprotein) in heller Paprikasauce Reis Wachsbrechbohnsalat (Öl&Essig)	Pfannkuchen "natur" Kirschkompott Zimt & Zucker	Mini-Frühlingsrollen (Weißkohl, Möhren, Porree, Zwiebeln) Süßsauer-Sauce Mie-Nudeln Blattsalat	Christi Himmelfahrt	
Dessert	Obst	Obst	Himbeerquark		

Lebensmittel enthalten viele sekundäre Pflanzenstoffe. Die sind gut für das Abwehrsystem des Körpers



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.

GGG Erlenweg

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



23. KW	02.06.2025	03.06.2025	04.06.2025	05.06.2025	06.06.2025
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I		rote Linsensuppe (Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln)	gebratene Hähnchenbrust		Fischstäbchen (Seelachs)
			Ketchup-Paprikasauce		Remouladensauce
		Fladenbrot	Kartoffelecken		Salzkartoffeln
Menü II vegetarisch	Zucchini Puffer		vegetarisches Steak (Milchweiß)		Eieromelette
	Tomatensauce		Ketchup-Paprikasauce		Salzkartoffeln
	Vollkornreis		Kartoffelecken		Rahmspinat
Menü III	Rote-Bete-Salat (Öl/Essig)		Blattsalat	BIO Fusilli	
				helle Basilikumsauce	
				geriebener Hartkäse	
Dessert	Obst/Gemüesticks	Obst/Gemüesticks	Obst/Gemüesticks	Eis	Obst/Gemüesticks

Die Süßkartoffel kommt aus Südamerika. Sie enthält viel Beta- Carotin. Dieser Stoff verleiht ihr die Orange Farb



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.

GGG Erlenweg

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



24. KW	09.06.2025	10.06.2025	11.06.2025	12.06.2025	13.06.2025
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I				Kartoffelsalat (Zwiebel, Gurken, Öl, Essig)	Vollkornreis-Fischpfanne (Seelachs, Möhren, Erbsen, Paprika, Mais)
				vegetarische Frikadelle (Weizen)	helle Dillsauce
				Fladenbrot	Blattsalat
Menü II vegetarisch	Pfingstmontag		Erbsenreis (Risi-Bisi)		Vollkorn Käse Maccaroni
			vegetarische Rahmsauce		Blattsalat
			Kohlrabigemüse (natur)		
Menü III	Pfingstmontag		Spaghetti		
			helle Erbsen-Putenschinkensauce		
			geriebener Hartkäse		
Dessert		Obst/Gemüesticks	Obst	BIO Milchreis	Obst