

## Speisepläne GGS Erlenweg

Dorsch wird auch Kabeljau genannt. Er enthält viele Superkräfte wie z.B. Muskelmacher-Kraft (Eiweiß), Denk-Futter (Omega-3-Fettsäuren) und Knochenstärker

	21. KW				
	18.05.2026 Montag	19.05.2026 Dienstag	20.05.2026 Mittwoch	21.05.2026 Donnerstag	22.05.2026 Freitag
<b>Menü I</b>	<b>Hähnchenstreifen</b> in heller Champignonsauce				<b>Dorschfilet im Backteig</b>
	Vollkorn Farfalle				<b>BIO Schnittlauchdip</b>
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)				Kartoffelecken Blattsalat
<b>Menü II vegetarisch</b>	<b>vegetarisches Geschnetzeltes</b> in heller Champignonsauce (Mykoprotein)		<b>vegetarisches Steak</b> (Milch, Ei, Weizen)		<b>Gemüse "Donut"</b> (Dinkel, Erbsen, Broccoli)
	Vollkorn Farfalle		Kräutersauce		<b>BIO Schnittlauchdip</b>
	grüner Bohnensalat (Öl&Essig)		Kartoffeln Blattsalat		Kartoffelecken Blattsalat
<b>Menü III</b>		<b>BIO Penne</b>		<b>bunte Schleifennudeln</b>	
		Spinat-Käsesauce geriebener Hartkäse		helle Basilikumsauce geriebener Hartkäse	
		Möhrensalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
<b>Dessert</b>	<b>Obst</b>	<b>Eis</b>	<b>Obst</b>	<b>Erdbeerquark</b>	<b>Obst</b>



















Senf wird aus den winzigen Körnern der Senfblanze hergestellt und enthält wertvolle Nährstoffe. Sie unterstützen z.B. dein Abwehrsystem und deine Verdauung.

























Senf wird aus den winzigen Körnern der Senfpflanze hergestellt und enthält wertvolle Nährstoffe. Sie unterstützen z.B. dein Abwehrsystem und deine Verdauung.

	22. KW					
	25.05.2026 Montag	26.05.2026 Dienstag	27.05.2026 Mittwoch	28.05.2026 Donnerstag	29.05.2026 Freitag	
<b>Menü I</b>	Pfingstmontag		<b>Geflügel Hot Dog</b> (Hähnchen)		<b>gebratenes Wildlachsfilet</b>	
			Röstzwiebeln Ketchup Senf Krautsalat (Öl&Essig)		Dill-Senfsauce Vollkornreis Blattsalat	
		<b>Menü II vegetarisch</b>		<b>vegetarisches Hot Dog</b> (Eiweiß)		<b>kleine Kartoffeln mit Schale</b>
				Röstzwiebeln Ketchup Senf Krautsalat (Öl&Essig)		Kräuter-Dip Blattsalat
<b>Menü III</b>				<b>Ravioli</b> mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Tomaten)		
				Tomatensauce geriebener Hartkäse		
				Blattsalat		
<b>Dessert</b>			<b>Obst</b>	<b>Knusper Joghurt</b>	<b>Obst</b>	

Thymian ist ein aromatisches Kraut. Die ursprüngliche Heimat ist der Mittelmeerraum. Er ist nicht nur gut zum Würzen sondern ist auch ein Heilkraut, z.B. bei Husten

Thymian ist ein aromatisches Kraut. Die ursprüngliche Heimat ist der Mittelmeerraum. Er ist nicht nur gut zum Würzen sondern ist auch ein Heilkraut, z.B. bei Husten.

 <p>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.</p>	<h2 style="margin: 0;">GGG Erlenweg</h2>					 Geflügelfleisch  Rindfleisch  vegetarisch  Fisch	  <p style="font-size: 8px;">ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006</p>
	23. KW	01.06.2026 Montag	02.06.2026 Dienstag	03.06.2026 Mittwoch	04.06.2026 Donnerstag	05.06.2026 Freitag	Fronleichnam
Menü I			 <b>Rindergulasch</b> mit Paprika 				
			Spätzle Krautsalat (Öl&Essig)				
	Menü II vegetarisch	Bratkartoffeln 		<b>Linsenbällchen</b> 			
vegetarische Thymiansauce 			Currydip				
Wirsing in Rahm 			Reis Krautsalat (Öl&Essig)				
Menü III		<b>Ravioli</b>  (Käsefüllung)					
		Tomaten-Paprikasauce geriebener Hartkäse Maissalat (Öl&Essig)					
Dessert	 <b>Eis</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Vanillepudding</b>				
Edamame sind junge, grüne Sojabohnen, die voller pflanzlichem Eiweiß stecken. Der Superkraft-Inhaltsstoff lässt die Muskeln wachsen.							

 <p>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.</p>	<h2 style="margin: 0;">GGG Erlenweg</h2>					 Geflügelfleisch  Rindfleisch  vegetarisch  Fisch	  <p style="font-size: 8px;">ESSEN FÜR KINDER DE-ÖKO-006</p>
	24. KW	08.06.2026 Montag	09.06.2026 Dienstag	10.06.2026 Mittwoch	11.06.2026 Donnerstag	12.06.2026 Freitag	
Menü I			 <b>Hähnchenstreifen</b> in heller Paprikasauce 	 <b>Bulgur-Gemüse-Pfanne</b> (Paprika, Mais, Bohnen)	 <b>Wildlachsragout</b> (Broccoli) 		
			Fusilli Blattsalat	Feta-Gurken-Dip 	Vollkornreis Gurkensalat (Öl&Essig)		
	Menü II vegetarisch	 <b>asiatische Reiskbällchen</b> (Kaiserschote, Möhren, Paprika) 		<b>vegetarisches Ragout</b> (Mycoprotein)  in heller Paprikasauce		<b>Vollkornnudel-Broccoli-Auflauf</b> in heller Sauce 	
Süßsauer-Sauce			Reis		Gurkensalat (Öl&Essig)		
gebratene Mie-Nudeln			Blattsalat				
 Edamame Salat							
Menü III		<b>Penne</b> 					
		Spinat-Käsesauce geriebener Hartkäse Karotten-Krautsalat (Öl&Essig)					
Dessert	 <b>Eis</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Himbeerquark</b>	 <b>Obst</b>		
te Beete ist eine tolle Power-Knolle, die mit ihrer knallroten Farbe hilft, beim Sport und Spielen richtig ausdauernd zu sein. Sie steckt voller Vitamine und Mineralien.							

te Beete ist eine tolle Power-Knolle, die mit ihrer knallroten Farbe hilft, beim Sport und Spielen richtig ausdauernd zu sein. Sie steckt voller Vitamine und Minerali

25. KW	15.06.2026	16.06.2026	17.06.2026	18.06.2026	19.06.2026
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	<b>gefüllte Paprikaschote</b> (Hartweizengrieß, Zwiebeln, Lauch)		<b>gebratene Hähnchenbrust</b>		<b>Fischstäbchen</b> (Seelachs)
	Tomtensauce		Ketchup-Paprikasauce		Remouladensauce
	Vollkornreis		Kartoffeln		Kartoffelpüree
	Rote-Bete-Salat (Öl&Essig)		Blattsalat		Rahmspinat
Menü II vegetarisch			<b>vegetarisches Steak</b> (Milchweiß)		<b>Eieromelette</b>
			Ketchup-Paprikasauce		
			Kartoffeln		Kartoffelpüree
			Blattsalat		Rahmspinat
Menü III		<b>Ravioli</b> mit Gemüsefüllung (Spinat, Zucchini, Karotten)		<b>BIO Fusilli</b>	
		helle Paprikasauce		helle Basilikumsauce	
		geriebener Hartkäse		geriebener Hartkäse	
		Möhren-Apfelsalat (Öl&Essig)		Blattsalat	
Dessert	Obst	<b>BIO Grießbrei</b>	Obst	Eis	Obst

Weizen, auch Zartweizen genannt, sind sonnengereifte Weizenkörner, die langanhaltende Power für den Tag geben. Sie machen lange satt und sind gut für die Verd

Weizen, auch Zartweizen genannt, sind sonnengereifte Weizenkörner, die langanhaltende Power für den Tag geben. Sie machen lange satt und sind gut für die Verd

26. KW	22.06.2026	23.06.2026	24.06.2026	25.06.2026	26.06.2026
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I		<b>Möhren Süßkartoffelsuppe</b> (Kokoz)	<b>Cannelloni</b> mit Rindfleischfüllung in Tomatensauce mit Käse überbacken		
		Fladenbrot	Blattsalat		
		Graubrot			
Menü II vegetarisch			<b>Cannelloni</b> mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensauce mit Käse überbacken	<b>Polenta-Spinat-Tasche</b>	
			Blattsalat	Tomatensauce	
				<b>BIO Kartoffeln</b> Blattsalat	
Menü III	<b>Orecchiette</b>				<b>Ravioli</b> (Käsefüllung)
	Tomatenrahmsauce				Bärlauchsauce
	geriebener Hartkäse				geriebener Hartkäse
	Maissalat (Öl&Essig)				Blattsalat
Dessert	Obst	Eis	Obst	<b>BIO Milchreis</b>	Obst