

Back Käse hat seinen Namen aufgrund der Art, wie er hergestellt wird. Er wird im Ofen zubereitet und ist dann im Kern geschmolzen. Er wird meistens aus Kuhmilch hergestellt.

		Kapitelstraße													
						Geflügelfleisch									
	DGE	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.		Rindfleisch											
3. KW		12.01.2026	Anzahl	13.01.2026	Anzahl	14.01.2026	Anzahl	15.01.2026	Anzahl	16.01.2026	Anzahl				
		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag					
Menü I		Rinder-Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Käse überbacken			Minestrone (Kartoffeln, Möhren, Tomaten, Erbsen, Sellerie)			Back Käse (Camembert)			mediterraner Nudel-Gemüseauflauf (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika)				
		Sternchen Nudeln				Tomatendip									
		Vollkorn Farfalle				Graubrot									
		Rotkohlsalat (Öl&Essig)				Graubrot		Blattsalat							
Menü II vegetarisch		Gemüse Köttbullar (Erbsen, Mais, Möhre)									Gemüse Bagel (Blumenkohl, Erbsen, Karotten)				
		Tomatensauce													
		Vollkorn Farfalle													
		Rotkohlsalat (Öl&Essig)													
Menü III															
Dessert		Obst/Gemüesticks			Obst/Gemüesticks			Obst/Gemüesticks			Nuss-Nougat Pudding			Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl															
Sonderkost															

Gerstenbratlinge sind eine tolle vegetarische Alternative zu Fleisch. Gerste ist ein Korn, das in vielen Ländern angebaut wird und hat viele Ballaststoffe. Diese halten den Bauch gesund.

		Kapitelstraße									
					Geflügelfleisch	Rindfleisch	vegetarisch	Fisch			
4. KW		19.01.2026	Anzahl	20.01.2026	Anzahl	21.01.2026	Anzahl	22.01.2026	Anzahl	23.01.2026	Anzahl
		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Hähnchen Schnitzel			BIO Kartoffelcremesuppe		Käsespätzle		Bratkartoffeln		Wildlachsragout in mediterraner Gemüsesauce (Zucchini, Aubergine, Paprika)	
	Ketchupsoße							Rahmsauce (vegetarisch)			
	Kartoffelgratin							Blumenkohl in Rahm		BIO Kartoffeln	
	Leipziger Allerlei (Karotte, Erbsen, Spargel)				Roggen-Vollkornbrot			Blattsalat		Blattsalat	
Menü II vegetarisch	vegetarischer Bratling gefüllt mit Tomate & Mozzarella (Milcheiweiß)									gekochte Eier	
Menü III											
Dessert	Obst/Gemüesticks			Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Keksbrei		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl											
Sonderkost											

Blumenkohl gehört zur Familie der Kreuzblüter, dazu gehören z.B. auch Brokkoli, Kohl und Rüben. Es gibt ihn auch in verschiedenen Farben wie lila, grün und orange.

		Kapitelstraße				Geflügelfleisch	IN VIA ESSEN FÜR KINDER	
						Rindfleisch	BIO nach Öko-Kennung DE-ÖKO-006	
						vegetarisch		
						Fisch		
5. KW	26.01.2026	Anzahl	27.01.2026	Anzahl	28.01.2026	Anzahl	29.01.2026	Anzahl
Menü I	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag	
	Putengulasch (Paprika, Zwiebeln)		Linseneintopf (Sellerie, Karotte, Lauch, Kartoffel)				Kichererbsenbällchen	
	Vollkornnudeln		Fladenbrot				Minz-Dip	
	weißer Riesenbohnensalat (Öl&Essig)		Graubrot				Ebly-Zartweizen	
Menü II vegetarisch	Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) in Tomatensauce				Tortelliniauflauf mit Erbsen und Käse überbacken		Gurkensalat (Öl&Essig)	
					Blattsalat			
Menü III								
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Schokoladenpudding	
Salatsauce Auswahl								
Sonderkost								

Pestosauce ist eine italienische Sauce, sie wird ursprünglich aus frischem Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl hergestellt. Mit getrockneten Tomaten schmeckt sie auch sehr gut.



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.

Kapitelstraße

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



6. KW	02.02.2026		Anzahl	03.02.2026		Anzahl	04.02.2026		Anzahl	05.02.2026		Anzahl	06.02.2026		Anzahl				
	Montag	Dienstag		Mittwoch	Donnerstag		Freitag	Freitag		Freitag									
Menü I	Hähnchen Gyros 	roter Kichererbseneintopf (Tomate, Karotten, Blumenkohl, Erbsen) 								Fischfrikadelle 			Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise						
	Tzatziki												Vollkornreis						
	Vollkornreis	Fladenbrot					Grießbrei 			Sahne-Gurkensalat			heiße Kirschen						
	Krautsalat (Öl&Essig)	Graubrot											Zimt & Zucker						
Menü II vegetarisch	vegetarisches Gyros (Soja) 									Rigatoni al Forno (Erbsen, Tomaten) mit Mozzarella überbacken 			heiße Kirschen						
													Zimt & Zucker						
							grüne Bandnuedeln 			Obst/Gemüesticks			heiße Kirschen						
													Zimt & Zucker						
Menü III							rote Pestosauce			Obst/Gemüesticks			heiße Kirschen						
													Blattsalat						
Dessert	Obst/Gemüesticks 	Knusperjoghurt 					Obst/Gemüesticks 			Obst/Gemüesticks 			heiße Kirschen						
Salatsauce Auswahl													Zimt & Zucker						
Sonderkost																			

Tel:0221/670293-52

E-Mail:info@inviaessenfuerkinder.de

Wachsbrechbohnen enthalten viele wichtige Vitamine: Vitamin C, das wichtig für dein Immunsystem ist, Vitamin K, das wichtig für starke Knochen ist und Vitamin B, das wichtig für starke Nerven ist.



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.

Kapitelstraße

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	vegetarisch
	Fisch



7. KW	09.02.2026	Anzahl	10.02.2026	Anzahl	11.02.2026	Anzahl	12.02.2026	Anzahl	13.02.2026	Anzahl
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Weiberfastnacht		Freitag	
Menü I	Hähnchenstreifen in heller Champignonrahmsauce				Kartoffelgratin					
	Reis				vegetarische Thymiansauce					
	Wachsbrechbohnensalat (Öl&Essig)				Blumenkohlgemüse		Blattsalat			
Menü II vegetarisch	vegetarisches Geschnetzeltes in heller Champignonrahmsauce (Quorn / Mycoprotein)									
Menü III										
Dessert	Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Obst/Gemüesticks		Berliner		Obst/Gemüesticks	
Salatsauce Auswahl										
Sonderkost										

Tel:0221/670293-52

E-Mail:info@inviaessenfuerkinder.de

Die Süßkartoffel ist nicht mit der Kartoffel verwandt, sie ist ein Wurzelgemüse. Süßkartoffeln sind gesund für das Immunsystem, die Augen und die Haut.

		Kapitelstr					Geflügelfleisch	Rindfleisch	vegetarisch	Fisch	IN VIA ESSEN FÜR KINDER		BIO DE-ÖKO-006
8. KW	16.02.2026 Montag	Anzahl	17.02.2026 Dienstag	Anzahl	18.02.2026 Mittwoch	Anzahl	19.02.2026 Donnerstag	Anzahl	20.02.2026 Freitag	Anzahl			
Menü I			 Möhren-Süßkartoffelcremesuppe						 Fischstäbchen (Seelachs)				
Menü II vegetarisch			Roggen-Vollkornbrot						Remouladensauce				
Menü III							Pfannkuchen (Natur)		Kartoffelpüree				
Dessert								Vanillesauce		Rahmspinat			
Salatsauce Auswahl								Pfirsichkompost					
Sonderkost			 grüne Bandnudeln										
							helle Erbsen-Putenschinkensauce						
							geriebener Hartkäse						
							Blattsalat						
			 Vanillequark	 Obst/Gemüesticks	 Obst/Gemüesticks	 Obst/Gemüesticks							