



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Unsere Menülinie entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.



Volkssolidarität  
KV GC/Hot. e.V.

### Montag 15.06.2026

Weißer Bohneneintopf mit Gemüse  
(Kohlrabi, Möhren, Bohnen, Sellerie),  
mit Vollkornbrötchen (A1,A2,F) und  
Frischobst

### Dienstag 16.06.2026

Bismarck-Herings-Happen mit Hausfrauensoße  
(Saure Sahne, Äpfel, saure Gurke)  
& Salzkartoffeln (G), dazu Apfel-Möhren-Salat

### Mittwoch 17.06.2026

Grießbrei mit warmen Kirschkompott (A1,G),  
dazu Gurkensalat

### Donnerstag 18.06.2026

Hausgemachter Kräuterquark mit Leberwurst,  
Butter und Salzkartoffeln (G,1,4,8),  
dazu bunter Krautsalat  
(Weißkraut, Möhre, Paprika)

### Freitag 19.06.2026

Vollkornnudeln mit Thunfisch-  
Bolognese (Thunfisch, Sellerie,  
Karotten, Tomaten) (A1,D), dazu Frischobst

*Knirpsenland*

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Cashewnüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere