








Speiseplan vom 01.03.2021 - 05.03.2021 (09. KW) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 01.03.2021	 Vollkornnudeln ⁵¹ Sojabolognese (Tomate, Soja, Lauch, Sellerie, Möhren) ^{2,57,60} Rohkost Möhren Frisches Obst	Kaiserschmarrn ^{51,52,54,58} dazu Pflaumenkompott ^{12,52,58} und Vanillesauce ^{12,52,58} Frisches Obst
Dienstag, 02.03.2021	Buntes Gemüse (Möhre, Blumenkohl und Broccoli) ⁹⁷ Bechamelkartoffeln (in weißer Sauce) ⁹⁷ Karamellpudding ^{12,52,58}	 Gebratenes Seelachsfilet ^{2,55} mit milder Senfsauce ⁶¹ Broccoli ⁹⁷ und Reis Karamellpudding ^{12,52,58}
Mittwoch, 03.03.2021	Lasagne "Wintertraum" mit Nudelteig, Steckrüben, Wirsing, To- mате und Käse gratiniert ^{51,54,58,60} Frisches Obst	 Deftige Linsensuppe mit Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch und Kartoffeln ^{2,60} Geflügelwiener (Truthahn/Hähnchen) ^{1,2,16} Frisches Obst
Donnerstag, 04.03.2021	 Schwäbischer Gemüseeintopf aus Möhren, Erbsen, Sellerie, Lauch, Petersi- lie und vegetarischen Maultaschen (ge- füllte Teigtaschen) ^{97,2,51,54,60} Bananenquark ^{52,58}	Currywurst (Rind) ^{2,16,52,58,61} mit roter Currysauce, buntem Kartoffelsalat (Mais, Gurken und Tomaten) ^{1,6,7,8,9,12,51,54,61} Bananenquark ^{52,58}
Freitag, 05.03.2021	 Gurkensalat ^{2,13,63} Rahmspinat in weißer Sauce Eierkissen (Rührei) ^{17,19,52,54,58} und Salzkartoffeln ²	Gurkensalat ^{2,13,63} Schweinenackenbraten ^{1,2,16} mit brauner Sauce und Steckrüben-Kartoffelpüree ^{52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (17) mit Milchpulver; (19) mit Milcheiweiß* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!






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.



Speiseplan vom 08.03.2021 - 12.03.2021 (10. KW) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 08.03.2021	 Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) Americandressing ⁶¹ Grießschnitten ^{51,511,52,58} mit Erdbeergrütze (kalt) ^{12,52,58} und Vanillesauce ^{12,52,58}	Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Chinakohl) Americandressing ⁶¹ Schweinefleischstreifen gebraten in Pilzrahm ^{97,52,58} mit Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) ⁹⁷ und Vollkornnudeln ⁵¹
Dienstag, 09.03.2021	 Gurken- Rohkost Indische Karottensuppe mit Kokos ⁶⁰ dazu Fladenbrot mit Sesam ^{51,62} <i>Banane</i>	Hackfleischlasagne vom Rind mit Nudelteig, Rinderhackfleisch, Möhren, Tomaten, Lauch und Käse ^{51,511,54,58,60} <i>Banane</i>
Mittwoch, 10.03.2021	 Kohlrabi-Linsenrahmgemüse mit Frischkäsesauce ^{97,52,58} dazu Kräuterspätzle ^{51,511,54} <i>Obstsalat</i> ¹⁴	Wurstgulasch (Geflügel aus Truthahn und Pute) mit Tomaten Paprika und Zucchini ^{1,2,16,51,511,61} dazu Nudeln ^{51,511} <i>Obstsalat</i> ¹⁴
Donnerstag, 11.03.2021	Falafel (Kicher-Erbсен-Bällchen) ^{51,511} dazu Käse-Kräutersauce ^{52,58} Wurzelgemüse (Pastinaken und bunte Möhren) ⁹⁷ <i>Götterspeise Himbeere</i>	 gebratenes Seelachsfilet ^{12,55} mit Tomatensoße ⁶⁰ Bohnen ⁹⁷ und Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Götterspeise Himbeere</i>
Freitag, 12.03.2021	 Vegetarische Streifen (Milch und Eiweiß) in Pilzrahmsauce ^{20,51,52,54,58} mit Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) ⁹⁷ und Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	Buntes Eierfrikasse weiße Sauce mit Spargel, Erbsen ⁵⁴ Currymischreis ⁹⁷ <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (14) gewachst*; (16) mit Phosphat*; (20) mit Eiklar [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse




Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!



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.



Speiseplan vom 15.03.2021 - 19.03.2021 (11. KW) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 15.03.2021	 Deftiger Kohleintopf aus Wirsing, bunten Möhren, Weißkohl und Kartoffeln ² dazu Baguette ^{51,511} Vanillejoghurt ^{93,12,52,58} mit Pfirsichkompott	Stampfkartoffel-Möhren-Auflauf mit Rinderhackfleisch und Reibekäse ^{2,51,511,52,58} dazu Chinakohlsalat mit Americandressing ⁶¹ Vanillejoghurt ^{93,12,52,58} mit Pfirsichkompott
Dienstag, 16.03.2021	Gabelspaghetti ^{51,511} mit Tomaten-Kräutersauce (Petersilie und Basilikum) und Maissalat mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} Frisches Obst	 Hühnerfrikassee mit Möhren, Sellerie und Lauch in heller Sauce ⁶⁰ dazu Vollkornreis Frisches Obst
Mittwoch, 17.03.2021	 Gemüseragout mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Erbsen, Pastinaken und roten Linsen dazu Kräuterspätzle ^{51,511,54} Bananenquark ^{52,58}	Pizza mit Geflügelsalami (Pute) mit Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie und Möhren) mit Käse ^{1,2,51,52,58,60} Bananenquark ^{52,58}
Donnerstag, 18.03.2021	<i>Rote-Bete-Apfel-Salat</i> ^{2,61} "Gnocchi aus dem Ofen" in Paprika-Tomatensauce mit Käse (Kartoffelprodukt) ^{51,54,58,60}	 <i>Rote-Bete-Apfel-Salat</i> ^{2,61} Vollkorn-Rigatoni ^{51,511} mit Lachs-Dillsauce ^{55,60} und buntem Gemüse (Karotten, Mais und Zucchini) ⁹⁷
Freitag, 19.03.2021	 <i>Knabbergemüse</i> gebratene Schupfnudeln (Kartoffelprodukt) ^{97,51,54} extra dazu Zimt und Zucker mit Kirschgrütze (kalt) und Vanillesauce ^{12,52,58}	<i>Knabbergemüse</i> Deftige Gulaschsuppe (Schwein und Rind) mit Paprika, Kartoffeln ² Roggenbrötchen ^{8,12,51,511,514,515}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

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.

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 22.03.2021 - 26.03.2021 (12. KW) für Kindergärten und Schulen

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 22.03.2021	Bechamelkartoffeln (in weißer Soße) mit buntem Gemüse (Möhren, Zucchini, Mais) und Käse gratiniert 97,1,52,58 <i>Waldmeisterquark (Rezept Kinderbeirat)</i> 12,52,58	"Rindfleischpfanne Chili con Carne" mit Rindfleisch aus der Keule mit Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomaten 97,51,511 sowie Süßkartoffelpüree 12,52,58 <i>Waldmeisterquark (Rezept Kinderbeirat)</i> 12,52,58
Dienstag, 23.03.2021	Milchreis 52,58 mit Apfelkompott 2 und Zimt und Zucker <i>Frisches Obst</i>	Kartoffelgratin mit Thunfisch, Tomaten, Mais, Erbsen und Käse gratiniert 52,54,55,57,58 <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 24.03.2021	Rohkost <i>mit Dip</i> 97,52,58 Deftiges "Chili con Soja" mit Tomaten, Mais, Bohnen, Soja 97,57 und Vollkornreis	<i>Rohkost</i> <i>mit Dip</i> 97,52,58 Rinderhackbraten 52,54,60,61 mit brauner Sauce dazu Rotkohl 97,2,6,12 und Kartoffeln 2
Donnerstag, 25.03.2021	Hühnereier in milder Senfsauce 54,61 dazu Petersilienkartoffeln 2 Blattsalat mit Karotten mit Hausdressing 2,13,61,63 <i>Frisches Obst</i>	Deftige Gyrossuppe mit Putenfleisch, Mais, Paprika, Zwiebeln und Weißkohl 2 dazu Baguette 51,511 <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 26.03.2021	Deftige Käsespätzle mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch, Sellerie), Kräutersauce (Petersilie) und Käse gratiniert 97,51,54,58,60 Gurkensalat 2,13,63 <i>Quarkspeise mit Himbeeren</i>	Warmer Leberkäse (Schwein) 1,2,16 mit Bratensauce Steckrüben-Möhrengemüse 97 und Kartoffelpüree 12,52,58 <i>Quarkspeise mit Himbeeren</i>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben





Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!



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.





Speiseplan vom 29.03.2021 - 02.04.2021 (13. KW)
für Kindergärten und Schulen
 Osterferien vom 29.03.-09.04.2021

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 29.03.2021	 Vollkornnudeln ⁵¹ "Calabrese" mit Tomatensauce, Zucchini und Soja ⁵⁷ <i>Obstsalat</i> ²	Hackbällchen Rind ^{51,511,52,54,58,61} mit geschmortem Weißkohl und Kartoffeln ² <i>Obstsalat</i> ²
Dienstag, 30.03.2021	 Spaghetti ^{51,511} mit Linsenbolognese (Tomate, Möhre, Sellerie, Lauch und Linsen) ^{97,60} Salat aus Eisberg, Weißkohl, Möhre mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} <i>Frisches Obst</i>	Hähnchenbrust paniert und gebraten mit Rosmarinsauce ⁶⁰ dazu Bohnen ⁹⁷ und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 31.03.2021	 <i>Rohkostsalat (Chinakohl, Mais, Paprika) Americandressing</i> ⁶¹ "Soja-Streifen" in "Stroganoff-Sauce" (dunkle Sauce) mit Gewürzgurken, Senfsauce, Pilze und Paprika ^{4,57,61} und Reis	<i>Rohkostsalat (Chinakohl, Mais, Paprika) Americandressing</i> ⁶¹ Ravioli mit Hackfüllung in mediterraner Tomatensauce (Tomaten, Zucchini, Paprika, Aubergine und Zwiebeln) ^{51,511}
Donnerstag, 01.04.2021	Cremige Broccolisuppe mit Kartoffelwürfeln und Valessstreifen (aus Milcheiweiß) ^{2,20,51,52,54,58,60} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	 Backfisch (Seelachsfilet) ^{12,51,511,54,55,61} mit buntem Nudelsalat (Vollkornnudeln, Gurke, Mais, Möhren und Gewürzgurken) ^{2,4,12,51,54,61} dazu Remoulade ^{1,2,3,4,12,51,511,52,54,58,61} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}
Freitag, 02.04.2021	KARFREITAG	KARFREITAG

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (20) mit Eiklar [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]
 Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan vom 05.04.2021 - 09.04.2021 (14. KW)
für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel
Osterferien vom 29.03.-09.04.2021

	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 05.04.2021	Ostermontag	Ostermontag
Dienstag, 06.04.2021	" Räubersuppe " mit Tomaten, Mais, Erbsen, Paprika und Linsen dazu Baguette ^{51,511} <i>Frisches Obst</i>	 Gebratenes Seelachsfilet ^{2,55} mit Kräutersauce dazu Broccoli ⁹⁷ und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 07.04.2021	Nudeln Farfalle ^{51,511} mit Broccoli ⁹⁷ und Käsesauce ^{52,58} <i>Erdbeerquark</i> ^{52,58}	 Bratwurstgulasch Geflügel (Huhn/Pute) mit Mais, Tomaten und Paprika ^{52,58,60} dazu Reis, Salat aus Blattsalat, Möhren, Radischen mit Joghurtdressing ^{52,54,58,61} <i>Erdbeerquark</i> ^{52,58}
Donnerstag, 08.04.2021	 Gemüse-Getreidebraten (Erbsen, Mais, Möhren) mit Majoransauce dazu Möhren ⁹⁷ und Vollkornnudeln ⁵¹ <i>Frisches Obst</i>	Tortellini mit Rindfleisch ^{51,511,54} und Spinat-Käsesauce <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 09.04.2021	 <i>Paprika-Maissalat mit Linsen</i> ^{2,13,63} Gerstoni nach "Omas Art" ^{52,58} Vollkorn-Gerstenkörner nach Omas Art in Milch gekocht (wie Milchreis)	<i>Paprika-Maissalat mit Linsen</i> ^{2,13,63} Rinderhackbraten ^{52,54,60,61} mit Rotkohl ^{97,2,6,12} und Salzkartoffeln ²

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

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.

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 12.04.2021 -16.04.2021 (15. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 12.04.2021	 Blumenkohl-Mango-Curry „Aladin“ mit Linsenreis (mild gewürzt) <i>frisches Obst</i>	Kasslerbraten (Schwein) ^{1,2} mit Bratensauce Ananaskraut (Sauerkraut und Ananas) und Schupfnudeln ^{97,51,54} <i>frisches Obst</i>
Dienstag, 13.04.2021	 <i>Eisbergsalat und Mais mit Hausdressing</i> ^{2,13,63,61} Vollkornnudeln mit Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Auberginen ⁶⁰ und Paprika, dazu Reibekäse ⁵⁸	<i>Eisbergsalat und Mais mit Hausdressing</i> ^{2,13,61,63} Streifen von der Hähnchenbrust mit Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Auberginen ⁶⁰ und Paprika) und Backkartoffel ¹²
Mittwoch, 14.04.2021	 Pikanter Brot-Zucchini-Auflauf (Roggenbrötchen) ^{8,12,51,511,514,515} mit Zwiebeln und Knoblauch-Dip, dazu bunter Salat) <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}	Pichelsteiner Eintopf (Weißkohl, Möhren, Lauch, Bohnen) mit Rindfleisch und Kartoffeln ^{2,60,97} <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}
Donnerstag, 15.04.2021	Puddingsuppe mit Kirschen und Zwieback <i>Frisches Obst</i>	 Fischstäbchen gebraten (See- lachs) ^{12,51,511,54,55,61} mit gestovten Erbsen und Wurzeln (in weißer Soße) und Petersilienkartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Freitag, 16.04.2021	 Frikadelle „Bugs Bunny“ mit Möhren, Quark, Grieß und Eiern, ^{97,2,51,511,52,54,58} dazu Bechamelkartoffeln (in weißer Sauce) ⁹⁷ und Gurkensalat ^{2,13,63} <i>Rote Grütze (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren) mit Vanillesauce</i> ^{12,52,58}	Spaghetti „Bolognese“ mit Rinderhack, Möhren Sellerie, Lauch und Tomaten, dazu Parmesankäse ^{51,511,60,52,58} <i>Rote Grütze (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren) mit Vanillesauce</i> ^{12,52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich

Änderungen des Speiseplans im Bedarfsfall vorbehalten

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.