

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 06.05.24	Schweinegulasch aus der Keule <small>A,Aa,Ae,B,E,H</small> Petersilienkartoffeln Lollo Bionda Essig Öl Dressing ^K	Kichererbsen-Bällchen auf Bandnudeln mit Tomatensauce ^{A,Aa,D} Lollo Bionda Essig Öl Dressing ^K	Feine Matjesfilet in Joghurt-Apfel-Rote Bete-Sauce ^{1,B,E,H} Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
Dienstag, 07.05.24	Frische Bratwurst ² Kartoffelpüree ^{2,B,H} Erbsen und Möhrengemüse ^{B,H}	Salatteller mit Möhren Gurken Paprika Ei und Goudakäse in Streifen ^{B,D,H,K} Körnerbrötchen ^{A,Aa,Ad,Ae,L} Joghurdressing ^{B,D,H,K}		Limonenjoghurtcreme ^{B,H}
Mittwoch, 08.05.24	Hacksteak (Schwein und Rind) <small>A,Aa,D</small> Paprikasauce ^{A,Aa} Berner Rösti Eisbergsalat Joghurdressing ^{B,D,H,K}	Frühlingsrolle vegetarisch 2 ^{A,Aa,J} Paprikasauce ^{A,Aa} Berner Rösti	Herzhafter Hühnereintopf mit frischen Gemüse (Lauch, Möhren Sellerie Weißkohl) vom Markt ^J Roggenbrötchen ^{A,Aa,Ad}	Frisches Obst
Donnerstag, 09.05.24	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG	
Freitag, 10.05.24	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse; (L) Sesamsamen und -erzeugnisse



Die grün gekennzeichneten Menüs 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.