

| | Menü I | Menü II | Menü III | Dessert |
|---------------------------------|--|--|--|---|
| Montag, 22.04.24 | Rindersaftgulasch ^{A,Aa,Ae,E} Vollkornnudeln ^{A,Aa} Eisbergsalat Essig Öl Dressing ^K | Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{B,H} Quarkdip ^{B,H} Eisbergsalat Essig Öl Dressing ^K | | Frisches Obst |
| Dienstag, 23.04.24 | Schweinekotlett paniert ^{19,A,Aa,B,H} Braune Grundsauce ^{A,Aa,J} Petersilienkartoffeln frisches Möhrengemüse ^{B,H} | Gemüseschnitzel ^{A,Aa,Ab,Af} Petersilienkartoffeln frisches Möhrengemüse ^{B,H} | Ofengemüse (Zucchini , Auberginen , Erbsen, Paprika , Tomaten) mit Feta und Vollkornbrot ^{A,Ad,B,H} | Milchpudding Schoko ^{B,H} oder Frisches Obst |
| Mittwoch, 24.04.24 | Geflügelbällchen Kräuter Sahne Sauce ^{A,Aa,B,D,H,J} Reis Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,D,H,K} | Vegetarische Klopse ^{A,Aa,D,G,J} Kräuter Sahne Sauce ^{A,Aa,B,D,H,J} Reis Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,D,H,K} | Gedünstetes Wildlachsfilet auf Paprikagemüse ^{A,Aa,E} Vollkornreis Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,D,H,K} | Frisches Obst |
| Donnerstag, 25.04.24 | panierte Hähnchenbrust ^{12,A} Kartoffelkroketten ^{A,Aa} Feine Rahmerbsen ^{A,Aa,B,H} | Vollkornbratling ^{A,Aa,D,J} Kartoffelkroketten ^{A,Aa} Feine Rahmerbsen ^{A,Aa,B,H} | Gnocchi (italienische Kartoffelklößchen) mit Spinat Frischkäse Sauce ^{A,Aa,B,D,H} | Orangen-Quarkspeise ^{B,H} |
| Freitag, 26.04.24 | Schnittbohneintopf mit Rauchfleischleinlage ^{1,2,J} Bockwurst vom Schwein ^{1,2,J,K} Brötchen ^{A,Aa} | Kartoffel-Karotteneintopf mit Putenwürfel Mehrkornbrot ^{A,G,L} | Hausgemachte Möhren Kartoffelsuppe mit Curry Kichererbsenpüree Brötchen ^{A,Aa} | Frisches Obst |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ab) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Af) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G) Soja 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.