

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 29.04.24	Spaghetti ^A Hackfleischsauce mit (Rind und Schweinefleisch) ^{A,Aa} Lollo Rosso Joghurdressing ^{B,D,H,K}	Vollkornspaghetti ^{A,Aa} Tomatensauce Lollo Rosso Joghurdressing ^{B,D,H,K}		Frisches Obst
Dienstag, 30.04.24	Sahnebraten vom Schwein ^{1,2} Braune Grundsauce ^{A,Aa,Ae,G,J} Kartoffelklöße ^{1,2,13,M} Apfelrotkohl ^{2,6}	Ofenkartoffeln mit Quarkdip ^{B,H} Gurkensalat Joghurt Dressing ^{B,D,H,K}		Götterspeise ^{12,B,H} Vanillesauce ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 01.05.24	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG	
Donnerstag, 02.05.24	Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce ^{A,Aa} Reis Lollo Rosso Joghurdressing ^{B,D,H,K}	Seelachsragout mit Risi Bisi (Reis mit grünen Erbsen) und Brokkoli ^{A,Aa,B,E,H}	Gefüllte Paprikaschote mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli ^{A,Aa,D} Tomatensauce Reis	Karamelpudding ^{B,H}
Freitag, 03.05.24	Gebackener Fleischkäse ^{1,2} geschwenkte Kartoffeln ^{B,H} Bohnensalat ^{B,H,K}	Kartoffelauflauf mit (Kichererbsen, Möhren , Broccoli , Blumenkohl) - überbacken ^{A,Aa,B,H} Feiner Linsensalat mit Möhrenwürfel ²		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



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.