

| | Menü I | Menü II | Menü III | Dessert |
|---------------------------------|--|--|--|---|
| Montag, 15.04.24 | Hähnchen Cordon bleu ^{1,12,16,A,Aa,B,H} Kartoffelkroketten ^{A,Aa} Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) ^{A,Aa,Ae,B,D,H} | Vollkornbratling ^{A,Aa,D,J} Kartoffelkroketten ^{A,Aa} Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) ^{A,Aa,Ae,B,D,H} | Rotes Linsengemüse mit (rote Lin- sen ,Karotten Pastinaken und Ro- senkohl) dazu Vollkornbaguette ^{Aa,Ad,Af,B,H} | Frisches Obst |
| Dienstag, 16.04.24 | Schweinegeschnetzeltes Nudeln Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,D,H,K} | Putengeschnetzeltes ^{A,Aa} Vollkornnudeln ^{A,Aa} Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,D,H,K} | Germknödel mit heißer Vanillesau- ce ^{12,A,Aa,B,D,H} | Fruchtjoghurt Kirsch ^{B,H} |
| Mittwoch, 17.04.24 | Schweine- Spießbraten vom Kamm Braune Grundsauce ^{A,Aa,Ae,G,J} Petersilienkartoffeln Kohlrabi Gemüse ^{A,Aa,B,H} | Indisches Kürbis-Kartoffel-Curry mit Joghurtsauce ^{B,H} | Feine Matjesfilet in Joghurt-Äp- fel-Rote Bete-Sauce ^{1,B,E,H} Petersilienkartoffeln | Frisches Obst |
| Donnerstag, 18.04.24 | Gulaschsuppe (Rindfleisch , Kar- toffeln , Zwiebeln , Paprika Toma- ten) ^{A,Aa,Ad,Af} Brötchen ^{2,16,A,Aa,G} | Pellkartoffeln mit Tomaten-Kräuter- quark ^{B,H} Paprika - Gurken - Mais - Salat | | Quarkbällchen ^{A,D,H} oder Frisches Obst |
| Freitag, 19.04.24 | Maultaschen mit Schweinefleisch- füllung ^{A,Aa,D,J} Sauce Alfredo mit (Zucchini , ge- kochter Schinken) ^{1,2,A,Aa,B,H} Kopfsalat Joghurtdressing ^{B,D,H,K} | Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Möhren, Lauch ,Sellerie, Wirsing und Kartoffeln Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad} | | Frisches Obst |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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



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.