

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 28.04.25	Rindergeschnetzeltes ^{A,Aa} Kartoffelklöße ^{1,2,13,M} Eisbergsalat Joghurtdressing ^{B,H,K}	Tofugeschnetzeltes nach Gyros Art ^{A,Aa,G} Vollkornnudeln ^{A,Aa} Eisbergsalat Joghurtdressing ^{B,H,K}		Frisches Obst
Dienstag, 29.04.25	Tomatensuppe mit Grießklößen ^{A,Aa,B,D,H} Brötchen ^{A,Aa}	Linsensuppe mit Kartoffeln , Lauch , Möhren , Sellerie und Zwiebeln ^J Wiener Würstchen (vom Schwein) ^{1,2} Brötchen ^{A,Aa}		Beerenquarkcreme (Brombeeren ,Erdbeeren) ^{B,H}
Mittwoch, 30.04.25	Alaska Seelachsfilet gebacken ^{A,Aa,B,E,H,K} Remoladensauce ^{4,B,D,H} Petersilienkartoffeln Blattspinat ^{A,Aa,B,H}	Bratheringsfilet ohne Gräten ^{12,A,Aa,E,K} Petersilienkartoffeln Rote Bete	Omlett ^{B,D,H} Petersilienkartoffeln Blattspinat ^{A,Aa,B,H}	Frisches Obst
Donnerstag, 01.05.25	1. Mai-Feiertag	1. Mai-Feiertag	1. Mai-Feiertag	
Freitag, 02.05.25	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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 Kitas sowie dem „DGE-Qualitätsstandard in Schulen und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.