

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 17.08.26	Schweinegulasch aus der Keule A,Aa,Ae,B,E,H Petersilienkartoffeln Lollo Bionda Essig Öl Dressing ^{2,K}	Kichererbsen-Bällchen auf Bandnudeln mit Tomatensauce ^{2,A,Aa,D} Lollo Bionda Essig Öl Dressing ^{2,K}		Frisches Obst
Dienstag, 18.08.26	Frische Bratwurst ² Kartoffelpüree ^{2,B,H} Erbsen und Möhrengemüse ^{B,H}	Salatteller mit Möhren Gurken Paprika Ei und Goudakäse in Streifen ^{2,B,D,H,K} Körnerbrötchen ^{A,Aa,Ad,Ae,L} Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}		Limonenjoghurtcreme ^{B,H}
Mittwoch, 19.08.26	Hacksteak (Schwein und Rind) ^{A,Aa,D} Paprikasauce ^{A,Aa} Berner Rösti Eisbergsalat Joghurtdressing ^{2,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, 20.08.26	Spaghetti ^{A,Aa} Sauce Carbonara ^{2,3,A,Aa,B,H,M} Geriebener Hartkäse ^{1,B,D,H}	Spaghetti mit Kräuterrahmsauce, ^{A,Aa,B,H} geriebener Hartkäse ^{1,B,D,H}	Feine Matjesfilet in Joghurt-Apfel-Rote Bete-Sauce ^{1,B,E,H} Petersilienkartoffeln	Schokokuchen ^{A,Aa,B,D,H} oder Frisches Obst
Freitag, 21.08.26	Gyros mit (Schweinefleisch) Zaziki (Joghurtsauce) ^{B,H} Vollkornreis ² Krautsalat ^{2,3,12,A,Aa,K}	Puten Gyros ² Zaziki (Joghurtsauce) ^{B,H} Vollkornreis ² Krautsalat ^{2,3,12,A,Aa,K}	Vegetarisches Gyros ^{A,Aa,G} Zaziki (Joghurtsauce) ^{B,H} Vollkornreis ² Krautsalat ^{2,3,12,A,Aa,K}	Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff Enthält 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; (G) Soja und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse; (L) Sesamsamen 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 die Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.