

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Montag, 28.10.24</b>	Hähnchen Cordon bleu <sup>1,12,16,A,Aa,B,H</sup> Kartoffelkroketten <sup>A,Aa</sup> Erbsen und Möhrengemüse <sup>B,H</sup>	Vollkornbratling <sup>A,Aa,D,J</sup> Kartoffelkroketten <sup>A,Aa</sup> Erbsen und Möhrengemüse <sup>B,H</sup>	Rotes Linsengemüse mit ( rote Linsen ,Karotten Pastinaken und Rosenkohl ) dazu Vollkornbaguette <sup>Aa,Ad,Af,B,H</sup>	Frisches Obst
<b>Dienstag, 29.10.24</b>	Schweinegeschnetzeltes Nudeln Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>B,D,H,K</sup>	Putengeschnetzeltes <sup>A,Aa</sup> Vollkornnudeln <sup>A,Aa</sup> Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>B,D,H,K</sup>	Germknödel mit heißer Vanillesauce <sup>12,A,Aa,B,D,H</sup>	Himbeerjoghurt <sup>B,H</sup>
<b>Mittwoch, 30.10.24</b>	Schweine- Spießbraten vom Kamm Braune Grundsauce <sup>A,Aa,Ae,G,J</sup> Petersilienkartoffeln Kohlrabi Gemüse <sup>A,Aa,B,H</sup>	Indisches Kürbis-Kartoffel-Curry mit Joghurtsauce <sup>B,H</sup>	Feine Matjesfilet in Joghurt-Apple-Rote Bete-Sauce <sup>1,B,E,H</sup> Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
<b>Donnerstag, 31.10.24</b>	Gulaschsuppe ( Rindfleisch , Kartoffeln , Zwiebeln , Paprika Tomaten ) <sup>A,Aa,Ad,Af</sup> Brötchen <sup>2,16,A,Aa,G</sup>	Pellkartoffeln mit Tomaten-Kräuterquark <sup>B,H</sup> Paprika - Gurken - Mais - Salat		Quarkbällchen <sup>A,D,H</sup> oder Frisches Obst
<b>Freitag, 01.11.24</b>	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG	

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.