

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 26.05.25	Spaghetti ^A Hackfleischsauce mit (Rind und Schweinefleisch) ^{A,Aa} Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Vollkornspaghetti ^{A,Aa} Tomatensauce Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,D,H,K}		Frisches Obst
Dienstag, 27.05.25	Sahnebraten vom Schwein ^{1,2,B,H} Braune Grundsauce ^{A,Aa,J} Kartoffelklöße ^{1,2,13,M} Apfelrotkohl ^{2,6}	Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese mit Parmesan dazu Vollkornspaghetti ^{2,A,Aa,H} Gurkensalat Joghurt Dressing ^{B,D,H,K}		Götterspeise ^{12,B,H} Vanillesauce ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 28.05.25	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch ^{A,Aa,B,H} Wiener Würstchen (vom Schwein) ^{1,2} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch ^{A,Aa,B,H} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}	Seelachsragout mit Risi Bisi (Reis mit grünen Erbsen) und Brokkoli ^{A,Aa,B,E,H}	Frische Erdbeeren
Donnerstag, 29.05.25	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG	
Freitag, 30.05.25	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	

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; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch 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.