

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 14.12.20	Rindersaftgulasch ^{A,Aa,Ae,B,E,H} Spätzle ^{A,Aa,D} Apfelmus ²	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{B,H} Quarkdip ^{B,H} Eisbergsalat Essig Öl Dressing ^K	Rindersaftgulasch ^{A,Aa,Ae,B,E,H} Vollkornnudeln ^{A,Aa} Eisbergsalat Essig Öl Dressing ^K	Frisches Obst
Dienstag, 15.12.20	Schweinekotlett paniert ^{19,A,Aa,B,H} Kräuterbutter ^{B,H} Petersilienkartoffeln frisches Möhregemüse ^{B,H}	Gemüseschnitzel ^{A,Aa,Ab,Af} Petersilienkartoffeln frisches Möhregemüse ^{B,H}	Ofengemüse (Zucchini , Auberginen , Paprika , Tomaten) mit Feta und Vollkornbrot ^{2,13,A,Ad,B,H,M}	Milchpudding Schoko ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 16.12.20	Fleischklopse Kapernsauce ^{A,Aa,B,H} Reis Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Geflügelbällchen Kräuter Sahne Sauce ^{A,Aa,B,D,H,J} Reis Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Gedünstetes Wildlachsfilet auf Paprikagemüse ^{A,Aa,E} Vollkornreis Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Apfelstreuselkuchen ^{A,D,H} oder Frisches Obst
Donnerstag, 17.12.20	Rheinischer Sauerbraten (vom Rind) Kartoffelklöße ^{1,2,13,M} Apfelmus ²	Gnocchi (italienische Kartoffelklößchen) mit Spinat Frischkäse Sauce ^{A,Aa,B,D,H}		Orangen-Quarkspeise ^{B,H}
Freitag, 18.12.20	Erseneintopf mit Kartoffeln Lauch Sellerie und Karotten ^{A,Aa,B,H,J} Bockwurst vom Schwein ^{1,2,J,K} Brötchen ^{A,Aa}	Hausgemachte Möhren Kartoffelsuppe mit Curry Brötchen ^{A,Aa}		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (13) geschwefelt; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ab) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Af) Hafer und Hafererzeugnisse; (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 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.