

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 06.07.26	Kasseler Rücken ^{2,3} Kartoffelpüree ^{2,B,H} Sauerkraut oder Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,H,K}	Gemüsebratling mit Kartoffelpüree ^{2,B,H} , Tomatensoße Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,H,K}		Frisches Obst
Dienstag, 07.07.26	Kartoffelsuppe mit (Kartoffeln , Ka- rotten , Sellerie und Lauch) ^{A,Aa,B,H,J} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad} Bockwurst vom Schwein ^{1,2,J,K}	Kartoffelsuppe mit (Kartoffeln , Ka- rotten , Sellerie und Lauch) ^{A,Aa,B,H,J} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}		Milchpudding Vanille ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 08.07.26	Schweineschnitzel ¹² Jägersoße ^{A,Aa} Pommes frites ² Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,H,K}	Gemüseschnitzel ^{A,Aa,B,D,H,J} Jägersoße ^{A,Aa} Pommes frites ² Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,H,K}	Fruchtiges Fischcurry mit Lachs Möhren-Apfel-Currysauce ^{B,E,H} Vollkornreis ²	Puddingstreuselkuchen ^{A,D,G,H} oder Frisches Obst
Donnerstag, 09.07.26	Feine Pfannkuchen mit Kirschen Zu- cker und Zimt ^{A,Aa,B,D,H}	Gemüse-Rindfleischgulasch(Zucchi- ni . Paprika. Tomaten, Zwiebeln und Champignons ^{2,A,Aa} Petersilienkartoffeln		Frisches Obst
Freitag, 10.07.26	Hackbällchen ^{A,Aa,D} in Sahneseife ^{2,A,Aa,B,H,J,M} Vollkornreis Gurkensalat Joghurt Dressing ^{2,B,D,H,K}	Zucchini- Paprika Gemüse mit Feta- käse dazu Vollkornspaghetti ^{2,A,Aa,B,H} Gurkensalat Joghurt Dressing ^{2,B,D,H,K}		Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Wei-
zen und Weizenerzeugnisse; (Ab) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Af) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnis-
se; (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 Tageseinrichtungen für die Kinder“ sowie dem
„DGE-Qualitätsstandard für die Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.