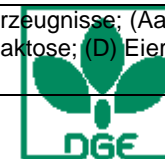


	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 19.01.26	Rindersaftgulasch ^{A,Aa,Ae,E} Vollkornnudeln ^{2,A,Aa} Eisbergsalat Essig Öl Dressing ^{2,K}	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Quarkdip ^{B,H} Eisbergsalat Essig Öl Dressing ^{2,K}		Frisches Obst
Dienstag, 20.01.26	Schweinekotelett paniert ^{19,A,Aa,B,H} Kräuterbutter Rolle ^{B,H} Petersilienkartoffeln frisches Möhrengemüse ^{B,H}	Gemüseschnitzel ^{A,Aa,Ab,Af} Petersilienkartoffeln frisches Möhrengemüse ^{B,H}	Ofengemüse (Zucchini , Auberginen , Erbsen, Paprika , Tomaten) - mit Feta und Vollkornbrot ^{2,A,Ad,B,H}	Milchpudding Schoko ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 21.01.26	Geflügelbällchen Kräuter Sahne Sauce ^{A,Aa,B,D,H,J} Reis ² Lollo Bionda Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Vegetarische Klopse ^{A,Aa,D,G,J} Kräuter Sahne Sauce ^{A,Aa,B,D,H,J} Reis ² Lollo Bionda Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Gedünstetes Wildlachsfilet auf Paprikagemüse ^{2,A,Aa,B,E,H} Vollkornreis ² Lollo Bionda Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Frisches Obst
Donnerstag, 22.01.26	panierte Hähnchenbrust ^{12,A} Kartoffelkroketten ^{2,A,Aa} Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) ^{A,Aa,Ae,B,D,H}	Chinapfanne mit (Champignons, Kaiserschoten, bunte Möhren und Erbsen) ² Vollkornnudeln ^{2,A,Aa}		Apfelstreuselkuchen ^{A,D,H} oder Frisches Obst
Freitag, 23.01.26	Weißer Bohneneintopf mit Tomaten und Wurzelgemüse, ^{D,H,J,K} Bockwurst vom Schwein ^{1,2,J,K} Brötchen ^{A,Aa}	Hausgemachte Möhren Kartoffelsuppe mit Curry Kichererbsenpüree ² Brötchen ^{A,Aa}		Frisches Obst
Samstag, 24.01.26				
Sonntag, 25.01.26				

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ab) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (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 die Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.