

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 23.03.26	Schweinegulasch aus der Keule A,Aa,Ae,B,E,H Spiralnudeln A,Aa Lollo Bionda Essig Öl Dressing ^{2,K}	Kichererbsen-Bällchen auf Bandnudeln mit Tomatensauce ^{2,A,Aa,D} Lollo Bionda Essig Öl Dressing ^{2,K}		Frisches Obst
Dienstag, 24.03.26	Frische Bratwurst ² Kartoffelpüree ^{2,B,H} Erbsen und Möhengemüse ^{B,H}	Salatteller mit Möhren Gurken Paprika Ei und Goudakäse in Streifen ^{2,B,D,H,K} Körnerbrötchen A,Aa,Ad,Ae,L Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}		Limonen-Joghurtcreme ^{B,H}
Mittwoch, 25.03.26	Hacksteak (Schwein und Rind) ^{A,Aa,D} Paprikasauce A,Aa Berner Rösti Eisbergsalat Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Frühlingsrolle vegetarisch ^{2 A,Aa,J} Paprikasauce A,Aa Berner Rösti	Herzhafter Hühnereintopf mit frischen Gemüse (Lauch, Möhren Sellerie Weißkohl) vom Markt ^J Roggenbrötchen A,Aa,Ad	Frisches Obst
Donnerstag, 26.03.26	Omlett Schinkenwürfel in Würfel vom Schwein ^{1,2} Petersilienkartoffeln Blattspinat A,Aa,B,H	Omlett Petersilienkartoffeln Blattspinat A,Aa,B,H	Feine Matjesfilet in Joghurt-Apfel-Rote Bete-Sauce ^{1,B,E,H} Petersilienkartoffeln	Schokokuchen ^{A,Aa,B,D,H} oder Frisches Obst
Freitag, 27.03.26	Puten Gyros ² Zaziki (Joghurtsauce) ^{B,H} Vollkornreis ² Hirtensalat ^{13,M,B}	Vegetarisches Gyros ^{A,Aa,G} Zaziki (Joghurtsauce) ^{B,H} Vollkornreis ² Hirtensalat ^{13,M,B}		Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (13) geschwefelt Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (L) Sesamsamen 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.