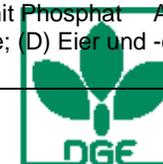


	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Montag, 27.01.25</b>	Pizza mit gekochten Schinken vom Schwein, Salami vom Schwein, Tomaten und Käse überbacken <sup>1,2,3,12,16,A,Aa,H</sup> Lollo Bionda Joghurdressing <sup>B,H,K</sup>	Ofenfrische Pizza mit Tomaten und Käse überbacken <sup>A,Aa,H</sup> Lollo Bionda Joghurdressing <sup>B,H,K</sup>	Gemüsepizza ( Tomaten, Paprika, Champignons, Zucchini mit Käse überbacken <sup>A,Aa,H</sup> Lollo Bionda Joghurdressing <sup>B,H,K</sup>	Frisches Obst
<b>Dienstag, 28.01.25</b>	Rinderschmorbraten <sup>K</sup> Braune Grundsauce <sup>A,Aa,Ae,G,J</sup> Petersilienkartoffeln Apfelrotkohl <sup>2,6</sup>	Gemüseschnitzel <sup>A,Aa,B,D,H,J</sup> Petersilienkartoffeln Apfelrotkohl <sup>2,6</sup>	Gefüllte Zucchini mit Rosenkohl, Karotten und Blumenkohl <sup>A,Aa,B,D,H</sup> Schnittlauchsauce <sup>A,Aa,B,H</sup> Petersilienkartoffeln	Käsekuchen <sup>12,A,Aa,B,D,H</sup> oder Frisches Obst
<b>Mittwoch, 29.01.25</b>	Erbseintopf mit Kartoffeln Lauch Sellerie und Karotten <sup>A,Aa,B,H,J</sup> Wiener Würstchen (vom Schwein) <sup>1,2</sup> Roggenmischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>	Erbseintopf mit Kartoffeln Lauch Sellerie und Karotten <sup>A,Aa,B,H,J</sup> Roggenmischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>	Kabeljaufilet in Curry-Dillgemüse ( Fenchel, Möhren ) mit Bandnudeln <sup>2,A,Aa,B,D,E,H</sup> Eisbergsalat Essig Öl Dressing <sup>K</sup>	Frisches Obst
<b>Donnerstag, 30.01.25</b>	Piccata Milanese vom Hähnchen <sup>A,Aa,B,H</sup> Tomatensauce Vollkornspaghetti <sup>A,Aa</sup> Chinakohl Joghurdressing <sup>B,H,K</sup>	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße und Parmesan <sup>A,Aa,H</sup> Chinakohl Joghurdressing <sup>B,H,K</sup>		Hausgemachter Erdbeeryoghurt <sup>B,H</sup>
<b>Freitag, 31.01.25</b>	Chili con Carne ( mit Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, Paprika,, Tomaten ) <sup>A,Aa</sup> Vollkornreis	Hausgemachter Gemüsespieß mit ( Möhren Paprika Zucchini und Broccoli ) Paprikasauce <sup>A,Aa</sup> Vollkornreis		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat – 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



Die grün gekennzeichneten Menüs entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ in Schulen wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.