

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 10.08.26	Spaghetti ^A Hackfleischsauce mit (Rind und Schweinefleisch) ^{A,Aa} Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Vollkornspaghetti ^{2,A,Aa} Tomatensauce Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}		Frisches Obst
Dienstag, 11.08.26	Sahnebraten vom Schwein ^{1,2,B,H} Braune Grundsauce ^{A,Aa,J} Kartoffelklöße ^{1,2,13,M} Apfelrotkohl ^{2,6}	Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese mit Parmesan dazu Vollkornspa- ghetti ^{2,A,Aa,H} Gurkensalat Joghurt Dressing ^{2,B,D,H,K}		Götterspeise ^{12,B,H} Vanillesauce ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 12.08.26	Kartoffelrahmsuppe ^{3,A,Aa,B,G,H,J} Wiener Würstchen (vom Schwein) ^{1,2} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}	Kartoffelrahmsuppe ^{3,A,Aa,B,G,H,J} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}		Frisches Obst
Donnerstag, 13.08.26	Chili con Carne (mit Rinderhack- fleisch, Kidneybohnen, Paprika,, To- maten) ^{A,Aa} Reis ² Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Seelachsragout mit Risi Bisi (Reis - mit grünen Erbsen) und Brokkoli ^{2,A,Aa,B,E,H}	Gefüllte Paprikaschote mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli ^{A,Aa,D} Tomatensauce Reis ²	Karamelpudding ^{B,H} oder Frisches Obst
Freitag, 14.08.26	Gebackener Fleischkäse ^{1,2} geschwenkte Kartoffeln ^{B,H} Bohnensalat ^{B,H,K}	Indisches Dhal Curry mit gelben Lin- sen und Kartoffeln ^{B,H} Bohnensalat ^{B,H,K}		Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/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.