

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Montag, 06.10.25</b>	Hähnchen Cordon bleu <sup>1,12,16,A,Aa,B,H</sup> Kartoffelkroketten <sup>2,A,Aa</sup> Leipziger Allerlei ( mit Karotten , Erbsen und Spargel ) <sup>A,Aa,Ae,B,D,H</sup>	Vollkornbratling <sup>A,Aa,D,J</sup> Kartoffelkroketten <sup>2,A,Aa</sup> Leipziger Allerlei ( mit Karotten , Erbsen und Spargel ) <sup>A,Aa,Ae,B,D,H</sup>	Rotes Linsengemüse mit ( rote Linsen ,Karotten Pastinaken und Rosenkohl ) dazu Vollkornbaguet- te <sup>2,Aa,Ad,Af,B,H</sup>	Frisches Obst
<b>Dienstag, 07.10.25</b>	Putengeschnetzeltes <sup>A,Aa</sup> Vollkornnudeln <sup>2,A,Aa</sup> Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>2,B,D,H,K</sup>	Gnocchi (italienische Kartoffelklöß- chen) mit Spinat Frischkäse Sauce <sup>2,A,Aa,B,D,H</sup> Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>2,B,D,H,K</sup>		Himbeerjoghurt <sup>B,H</sup>
<b>Mittwoch, 08.10.25</b>	Schweine- Spießbraten vom Kamm Braune Grundsauce <sup>A,Aa,J</sup> Petersilienkartoffeln Kohlrabi Gemüse <sup>A,Aa,B,H</sup>	Indisches Kürbis-Kartoffel-Curry - mit Joghurtsauce <sup>B,H</sup>	Feine Matjesfilet in Joghurt-Äp- fel-Rote Bete-Sauce <sup>1,B,E,H</sup> Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
<b>Donnerstag, 09.10.25</b>	Gulaschsuppe ( Rindfleisch , Kar- toffeln , Zwiebeln , Paprika Toma- ten ) <sup>2,A,Aa,Ad,Af</sup> Brötchen <sup>2,16,A,Aa,G</sup>	Pellkartoffeln mit Tomaten-Kräu- terquark <sup>B,H</sup> Paprika - Gurken - Mais - Salat <sup>2</sup>		Quarkbällchen <sup>A,D,H</sup> oder Frisches Obst
<b>Freitag, 10.10.25</b>	Maultaschen mit Schweinefleisch- füllung <sup>2,A,Aa,D,J</sup> Sauce Alfredo mit ( Zucchini , ge- kochter Schinken ) <sup>1,2,A,Aa,B,H</sup> Kopfsalat Joghurtdressing <sup>2,B,D,H,K</sup>	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Möhren, Lauch ,Sellerie, Wirsing und Kartoffeln Roggenmischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>	Veganes Paprikarisotto mit Kirschtomatengemüse <sup>S,Sa</sup> Kopfsalat Joghurtdressing <sup>2,B,D,H,K</sup>	Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Af) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (S) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sa) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse



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