

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 20.04.26	Hähnchen Cordon bleu ^{1,12,16,A,Aa,B,H} Kartoffelkroketten ^{2,A,Aa} Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) ^{A,Aa,Ae,B,D,H}	Vollkornbratling ^{A,Aa,D,J} Kartoffelkroketten ^{2,A,Aa} Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) ^{A,Aa,Ae,B,D,H}	Rotes Linsengemüse mit (rote Lin- sen ,Karotten Pastinaken und Ro- senkohl) dazu Vollkornbaguette ^{2,Aa,Ad,Af,B,H}	Frisches Obst
Dienstag, 21.04.26	Putengeschnetzeltes ^{A,Aa} Vollkornnudeln ^{2,A,Aa} Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Gnocchi (italienische Kartoffelklöß- chen) mit Spinat Frischkäse Sauce ^{2,A,Aa,B,D,H} Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}		Himbeerjoghurt ^{B,H}
Mittwoch, 22.04.26	Schweine- Spießbraten vom Kamm Braune Grundsauce ^{A,Aa,J} Petersilienkartoffeln Kohlrabi Gemüse ^{A,Aa,B,H}	Indisches Kürbis-Kartoffel-Curry mit Joghurtsauce ^{B,H}	Feine Matjesfilet in Joghurt- Ap- fel-Rote Bete-Sauce ^{1,B,E,H} Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
Donnerstag, 23.04.26	Gulaschsuppe (Rindfleisch , Kartof- feln , Zwiebeln , Paprika Tomaten) ^{2,A,Aa,Ad,Af} Brötchen ^{A,Aa}	Pellkartoffeln mit Tomaten-Kräuter- quark ^{B,H} Paprika - Gurken - Mais - Salat ²		Quarkbällchen ^{A,D,H} oder Frisches Obst
Freitag, 24.04.26	Maultaschen mit Schweinefleischfü- llung ^{2,A,Aa,D,J} Sauce Alfredo mit (Zucchini , ge- kochter Schinken) ^{1,2,A,Aa,B,H} Kopfsalat Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Kaiserschmarrn ^{A,Aa,B,D,H} Apfelmus ²	Veganes Paprikarisotto mit Kirscho- matengemüse ^{S,Sa} Kopfsalat Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	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 Wei-
zenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Af) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch 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 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.