

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 22.05.23	Spaghetti ^A Hackfleischsauce mit (Rind und Schweinefleisch) ^{A,Aa} Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Vollkornspaghetti ^{A,Aa} Tomatensauce Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,D,H,K}		Frisches Obst
Dienstag, 23.05.23	Sahnebraten vom Schwein ^{1,2,B,H} Braune Grundsauce ^{A,Aa,Ae,G,J} Kartoffelklöße ^{1,2,13,M} Apfelrotkohl ^{2,6}	Ofenkartoffeln mit Quarkdip ^{B,H} Gurkensalat Joghurt Dressing ^{B,D,H,K}		Götterspeise ^{12,B,H} Vanillesauce ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 24.05.23	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch ^{A,Aa,B,H} Wiener Würstchen (vom Schwein) ^{1,2} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch ^{A,Aa,B,H} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}	Frischer Spargel mit zerlassener Butter ^{B,H} Gekochter Schinken vom Schwein ^{1,2} Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
Donnerstag, 25.05.23	Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce ^{A,Aa} Reis Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Seelachsragout mit Risi Bisi (Reis mit grünen Erbsen) und Brokkoli ^{A,Aa,B,E,H}	Gefüllte Paprikaschote mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli ^{A,Aa,D} Tomatensauce Reis	Schokoladenpudding ^{B,H}
Freitag, 26.05.23	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch Bechamelsauce und mit Käse überbacken ^{1,12,A,Aa,B,H}	Hausgemachte Lasagne mit Möhren Blumenkohl Rosenkohl und Broccoli ^{A,Aa,B,D,H}		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt 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; (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.