

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Montag, 13.01.25</b>	Kasseler Rücken <sup>2,3</sup> Kartoffelpüree <sup>2,B,H</sup> Sauerkraut oder Endiviensalat	Überbackene Gnocchi Kartoffel mit Blumenkohl , Broccoli , Möhren und Kichererbsen <sup>A,Aa,B,D,H</sup>		Frisches Obst
<b>Dienstag, 14.01.25</b>	Kartoffelsuppe mit ( Kartoffeln , Karotten , Sellerie und Lauch ) <sup>A,Aa,B,H,J</sup> Roggenmischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup> Bockwurst vom Schwein <sup>1,2,J,K</sup>	Kartoffelsuppe mit ( Kartoffeln , Karotten , Sellerie und Lauch ) <sup>A,Aa,B,H,J</sup> Roggenmischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>		Milchpudding Vanille <sup>B,H</sup> oder Frisches Obst
<b>Mittwoch, 15.01.25</b>	Schweineschnitzel <sup>12</sup> Jägersoße <sup>A,Aa</sup> Pommes frites Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>B,H,K</sup>	Gemüseschnitzel <sup>A,Aa,B,D,H,J</sup> Jägersoße <sup>A,Aa</sup> Pommes frites Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>B,H,K</sup>	Fruchtiges Fischcurry mit Lachs Möhren-Apfel-Currysauce <sup>B,E,H</sup> Vollkornreis	Frisches Obst
<b>Donnerstag, 16.01.25</b>	Feine Pfannkuchen mit Kirschen Zucker und Zimt <sup>A,Aa,B,D,H</sup>	Gemüse-Rindfleischgulasch(Zuc- chini . Paprika. Tomaten, Zwiebeln und Champignons <sup>A,Aa</sup> Petersilienkartoffeln		Zitronenkuchen vom Bäcker <sup>A,Aa,B,D,H</sup> oder Frisches Obst
<b>Freitag, 17.01.25</b>	Vollkornspaghetti <sup>A,Aa</sup> Tomatensauce Parmesan <sup>H</sup> Gurkensalat Joghurt Dressing <sup>B,D,H,K</sup>	Bolognese <sup>A,Aa</sup> Spaghetti <sup>A</sup> Parmesan <sup>H</sup> Gurkensalat Joghurt Dressing <sup>B,D,H,K</sup>		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch 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 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.