

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Montag, 08.07.24</b>	Rindergeschnetzeltes <sup>A,Aa</sup> Kartoffelklöße <sup>1,2,13,M</sup> Eisbergsalat Joghurtdressing <sup>B,H,K</sup>	Tofugeschnetzeltes nach Gyros Art <sup>A,Aa,G</sup> Vollkornnudeln <sup>A,Aa</sup> Eisbergsalat Joghurtdressing <sup>B,H,K</sup>		Frisches Obst
<b>Dienstag, 09.07.24</b>	Hausgemachte Hackfleisch-Lauch- suppe <sup>B,H</sup> Brötchen <sup>A,Aa</sup>	Tomatensuppe mit Grießklößen <sup>A,Aa,B,D,H</sup> Körnerbrötchen <sup>A,Aa,Ad,Ae,L</sup>		Beerenquarkcreme ( Brombeeren ,Erdbeeren) <sup>B,H</sup>
<b>Mittwoch, 10.07.24</b>	Alaska Seelachsfilet gebacken <sup>A,Aa,B,E,H,K</sup> Remoladensauce <sup>4,B,D,H</sup> Petersilienkartoffeln Blattspinat <sup>A,Aa,B,H</sup>	Bratheringsfilet ohne Gräten <sup>12,A,Aa,E,K</sup> Petersilienkartoffeln Rote Bete	Omlett <sup>B,D,H</sup> Petersilienkartoffeln Blattspinat <sup>A,Aa,B,H</sup>	Frisches Obst
<b>Donnerstag, 11.07.24</b>	Rostbratwurst Currysauce für Bratwurst <sup>6,8,A,Aa,Ae,G,J</sup> Pommes frites Lollo Bionda Joghurtdressing <sup>B,H,K</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>A,Aa,D</sup> Currysauce für Bratwurst <sup>6,8,A,Aa,Ae,G,J</sup> Pommes frites Lollo Bionda Joghurtdressing <sup>B,H,K</sup>	Salatteller mit Möhren Gurken Pa- prika Ei und Goudakäse in Streifen <sup>B,D,H,K</sup> Roggenbrötchen <sup>A,Aa,Ad</sup> Cocktaildressing mit Magerjoghurt , Ketchup , Mayo , Orangensaft Milch Essig <sup>2,4,13,B,D,H</sup>	Karamelpudding <sup>B,H</sup> oder Frisches Obst
<b>Freitag, 12.07.24</b>	Tortellini mit Rindfleisch <sup>A,Aa,D</sup> Kräuter Sahne Sauce <sup>A,Aa,B,D,H,J</sup> Tomatensalat	Käsetortellini <sup>A,Aa,B,D,H</sup> Schnittlauchsauce <sup>A,Aa,B,H</sup> Tomatensalat		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten 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; (L) Sesamsamen 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.