

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 01.07.24	Rinderhackbraten ^{B,H,K} Kartoffelpüree ^{2,B,H} frisches Möhrengemüse ^{B,H}	Überbackene Gnocchi Kartoffel mit Blumenkohl , Broccoli , Möhren un- d Kichererbsen ^{A,Aa,B,D,H}		Frisches Obst
Dienstag, 02.07.24	Kartoffelsuppe mit (Kartoffeln , Karotten , Sellerie und Lauch) ^{A,Aa,B,H,J} Kürbiskernbrot ^{A,G} Bockwurst vom Schwein ^{1,2,J,K}	Kartoffelsuppe mit (Kartoffeln , Karotten , Sellerie und Lauch) ^{A,Aa,B,H,J} Kürbiskernbrot ^{A,G}		Milchpudding Vanille ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 03.07.24	Schweineschnitzel ¹² Jägersoße ^{A,Aa} Pommes frites Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,H,K}	Gemüseschnitzel ^{A,Aa,B,D,H,J} Jägersoße ^{A,Aa} Pommes frites Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,H,K}	Fruchtiges Fischcurry mit Lachs Möhren-Apfel-Currysauce ^{B,E,H} Vollkornreis	Frisches Obst oder Puddingstreuselkuchen ^{A,D,G,H}
Donnerstag, 04.07.24	Feine Pfannkuchen mit Kirschen Zucker und Zimt ^{A,Aa,B,D,H}	Gemüse-Rindfleischgulasch(Zuc- chini . Paprika. Tomaten, Zwiebeln und Champignons ^{A,Aa} Petersilienkartoffeln		Frisches Obst
Freitag, 05.07.24	Spaghetti ^A Tomatensauce Parmesan ^H Gurkensalat Joghurt Dressing ^{B,D,H,K}			Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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



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.