

| | Menü I | Menü II | Menü III | Dessert |
|---------------------------------|---|--|---|---|
| Montag, 16.06.25 | Rindergeschnetzeltes ^{A,Aa} Kartoffelklöße ^{1,2,13,M} Eisbergsalat Joghurtdressing ^{B,H,K} | Tofugeschnetzeltes nach Gyros Art ^{A,Aa,G} Vollkornnudeln ^{A,Aa} Eisbergsalat Joghurtdressing ^{B,H,K} | | Frisches Obst |
| Dienstag, 17.06.25 | Linsensuppe mit Kartoffeln , Lauch , Möhren , Sellerie und Zwiebeln ^J Bockwurst vom Schwein ^{1,2,J,K} Brötchen ^{A,Aa} | Linsensuppe mit Kartoffeln , Lauch , Möhren , Sellerie und Zwiebeln ^J Körnerbrötchen ^{A,Aa,Ad,Ae,L} | | Beerenquarkcreme (Brombeeren ,Erdbeeren) ^{B,H} |
| Mittwoch, 18.06.25 | Alaska Seelachsfilet gebacken ^{A,Aa,B,E,H,K} Remoladensauce ^{4,B,D,H} Petersilienkartoffeln Blattspinat ^{A,Aa,B,H} | Bratheringsfilet ohne Gräten ^{12,A,Aa,E,K} Petersilienkartoffeln Rote Bete | Omlett ^{B,D,H} Petersilienkartoffeln Blattspinat ^{A,Aa,B,H} | Frisches Obst |
| Donnerstag, 19.06.25 | FEIERTAG | FEIERTAG | FEIERTAG | |
| Freitag, 20.06.25 | Geschlossen | Geschlossen | Geschlossen | |

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt Enthält 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.