

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 07.12.20	Hähnchen Cordon bleu ^{1,12,A,Aa,B,H} Kartoffelkroketten ^{A,Aa} Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) ^{A,Aa,Ae,B,D,H}	Vollkornbratling ^{A,Aa,D,J} Kartoffelkroketten ^{A,Aa} Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) ^{A,Aa,Ae,B,D,H}	Rotes Linsengemüse mit (rote Lin- sen ,Karotten Pastinaken und Ro- senkohl) ^{B,H}	Frisches Obst
Dienstag, 08.12.20	Schweinegeschnetzeltes Nudeln Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Putengeschnetzeltes ^{A,Aa} Vollkornnudeln ^{A,Aa} Lollo Rosso Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Germknödel mit heißer Vanillesau- ce ^{12,A,Aa,B,D,H}	Himbeerjoghurt ^{B,H}
Mittwoch, 09.12.20	Schweine- Speißbraten vom Kamm Braune Grundsauce ^{A,Aa,Ae,G,J} Petersilienkartoffeln Kohlrabi Gemüse ^{A,Aa,B,H}	Überbackene Kartoffel-Gnocchi mit Gemüse ^{1,3,12,A,Aa,B,D,H,J,K}	Feine Matjesfilet in Joghurt-Äp- fel-Rote Bete-Sauce ^{1,B,E,H} Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
Donnerstag, 10.12.20	Gulaschsuppe (Rindfleisch , Kar- toffeln , Zwiebeln , Paprika Toma- ten) ^{A,Aa,Ad,Af} Brötchen ^{2,16,A,Aa,G}	Pellkartoffeln mit Tomaten-Kräuter- quark ^{B,H} Paprika - Gurken - Mais - Salat		Quarkbällchen ^{A,D,H} oder Frisches Obst
Freitag, 11.12.20	Maultaschen mit Schweinefleisch- füllung ^{A,Aa,D,J} Sauce Alfredo mit (Zucchini , ge- kochter Schinken) ^{1,2,A,Aa,B,H} Kopfsalat Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Möhren, Lauch ,Sellerie, Wirsing und Kartoffeln Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (Af) Hafer und Hafererzeugnisse; (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.