

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Montag, 11.03.24</b>	Spaghetti <sup>A</sup> Hackfleischsauce mit ( Rind und Schweinefleisch ) <sup>A,Aa</sup> Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>B,D,H,K</sup>	Vollkornspaghetti <sup>A,Aa</sup> Tomatensauce Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>B,D,H,K</sup>		Frisches Obst
<b>Dienstag, 12.03.24</b>	Sahnebraten vom Schwein <sup>1,2,B,H</sup> Kalbsknochen Sauce <sup>J</sup> Kartoffelklöße <sup>1,2,13,M</sup> Apfelrotkohl <sup>2,6</sup>	Ofenkartoffeln mit Quarkdip <sup>B,H</sup> Gurkensalat Joghurt Dressing <sup>B,D,H,K</sup>		Götterspeise <sup>12,B,H</sup> Vanillesauce <sup>B,H</sup> oder Frisches Obst
<b>Mittwoch, 13.03.24</b>	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch <sup>A,Aa,B,H</sup> Wiener Würstchen (vom Schwein) <sup>1,2</sup> Roggenmischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch <sup>A,Aa,B,H</sup> Roggenmischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>		Frisches Obst
<b>Donnerstag, 14.03.24</b>	Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce <sup>A,Aa</sup> Reis Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>B,D,H,K</sup>	Seelachsragout mit Risi Bisi ( Reis mit grünen Erbsen ) und Brokkoli <sup>A,Aa,B,E,H</sup>	Gefüllte Paprikaschote mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli <sup>A,Aa,D</sup> Tomatensauce Reis	Karamelpudding <sup>B,H</sup>
<b>Freitag, 15.03.24</b>	Gebackener Fleischkäse <sup>1,2</sup> geschwenkte Kartoffeln <sup>B,H</sup> Bohnensalat <sup>B,H,K</sup>	Kartoffelauflauf mit ( Kichererbsen, Möhren , Broccoli , Blumenkohl ) - überbacken <sup>A,Aa,B,H</sup> Feiner Linsensalat mit Möhrenwürfel <sup>2</sup>		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt 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; (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.