

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Montag, 16.12.24</b>	Hähnchen Cordon bleu <sup>1,12,16,A,Aa,B,H</sup> Kartoffelkroketten <sup>A,Aa</sup> Leipziger Allerlei ( mit Karotten , Erbsen und Spargel ) <sup>A,Aa,Ae,B,D,H</sup>	Vollkornbratling <sup>A,Aa,D,J</sup> Kartoffelkroketten <sup>A,Aa</sup> Leipziger Allerlei ( mit Karotten , Erbsen und Spargel ) <sup>A,Aa,Ae,B,D,H</sup>	Rotes Linsengemüse mit ( rote Lin- sen ,Karotten Pastinaken und Ro- senkohl ) dazu Vollkornbaguette <sup>Aa,Ad,Af,B,H</sup>	Frisches Obst
<b>Dienstag, 17.12.24</b>	Kalbsgulasch mit Butternudeln <sup>A,Aa,D</sup> Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>B,D,H,K</sup>	Putengeschnetzeltes <sup>A,Aa</sup> Vollkornnudeln <sup>A,Aa</sup> Lollo Rosso Joghurtdressing <sup>B,D,H,K</sup>	Germknödel mit heißer Vanillesau- ce <sup>12,A,Aa,B,D,H</sup>	Himbeerjoghurt <sup>B,H</sup> oder Frisches Obst
<b>Mittwoch, 18.12.24</b>	Rheinischer Sauerbraten ( vom Rind ) Sauerbratensauce <sup>A,Aa,Ae,G,J</sup> Kartoffelklöße <sup>1,2,13,M</sup> Apfelmus <sup>2</sup> oder Rinderschmorbraten <sup>K</sup>	Indisches Kürbis-Kartoffel-Curry mit Joghurtsauce <sup>B,H</sup>	Feine Matjesfilet in Joghurt-Äp- fel-Rote Bete-Sauce <sup>1,B,E,H</sup> Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
<b>Donnerstag, 19.12.24</b>	Gulaschsuppe ( Rindfleisch , Kar- toffeln , Zwiebeln , Paprika Toma- ten ) <sup>A,Aa,Ad,Af</sup> Brötchen <sup>2,16,A,Aa,G</sup>	Pellkartoffeln mit Tomaten-Kräuter- quark <sup>B,H</sup> Paprika - Gurken - Mais - Salat		Quarkbällchen <sup>A,D,H</sup> oder Frisches Obst
<b>Freitag, 20.12.24</b>	Maultaschen mit Schweinefleisch- füllung <sup>A,Aa,D,J</sup> Sauce Alfredo mit ( Zucchini , ge- kochter Schinken ) <sup>1,2,A,Aa,B,H</sup> Kopfsalat Joghurtdressing <sup>B,D,H,K</sup>	Tomatensuppe mit Grießklößen <sup>A,Aa,B,D,H</sup> Roggenmischbrot <sup>A,Aa,Ad</sup>		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (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 Kitas für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ in Schulen wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.