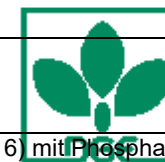


	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Montag, 05.01.26</b>	Pizza mit gekochten Schinken vom Schwein, Salami vom Schwein, Tomaten und Käse über- backen 1,2,3,12,16,A,Aa,H Lollo Bionda Joghurtdressing 2,B,H,K	Ofenfrische Pizza mit Tomaten und Käse überbacken A,Aa,H Lollo Bionda Joghurtdressing 2,B,H,K	Gemüsepizza ( Tomaten, Paprika , Champignons , Zucchini mit Käse - überbacken A,Aa,H Lollo Bionda Joghurtdressing 2,B,H,K	Frisches Obst
<b>Dienstag, 06.01.26</b>	Rinderschmorbraten K Braune Grundsauce A,Aa,J Petersilienkartoffeln Apfelrotkohl 2,6	Gemüseschnitzel A,Aa,B,D,H,J Petersilienkartoffeln Apfelrotkohl 2,6	Gefüllte Zucchini mit Rosenkohl, Ka- rotten und Blumenkohl A,Aa,B,D,H Schnittlauchsauce A,Aa,B,H Petersilienkartoffeln	Milchreis B,H oder Frisches Obst
<b>Mittwoch, 07.01.26</b>	Erbseneintopf mit Kartoffeln Lauch Sellerie und Karotten A,Aa,B,H,J Wiener Würstchen (vom Schwein) 1,2 Roggenmischbrot A,Aa,Ad	Erbseneintopf mit Kartoffeln Lauch Sellerie und Karotten A,Aa,B,H,J Roggenmischbrot A,Aa,Ad	Kabeljaufilet in Curry-Dillgemüse ( Fenchel , Möhren ) mit Bandnudeln 2,A,Aa,B,D,E,H Eisbergsalat Essig Öl Dressing 2,K	Frisches Obst
<b>Donnerstag, 08.01.26</b>	Piccata Milanese vom Hähnchen A,Aa,B,H Tomatensauce Vollkornspaghetti 2,A,Aa Chinakohl Joghurtdressing 2,B,H,K	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße und Parmesan 2,A,Aa,H Chinakohl Joghurtdressing 2,B,H,K		Apfelstreuselkuchen A,D,H
<b>Freitag, 09.01.26</b>	Chili con Carne ( mit Rinderhack- fleisch, Kidneybohnen, Paprika,, To- maten ) A,Aa Vollkornreis	Hausgemachter Gemüsespieß mit ( Möhren Paprika Zucchini und Broc- coli ) Paprikasauce A,Aa Vollkornreis		Frisches Obst
<b>Samstag, 10.01.26</b>				
<b>Sonntag, 11.01.26</b>				



Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Enthält 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; (I) 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.