

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 03.11.25	Kasseler Rücken ^{2,3} Kartoffelpüree ^{2,B,H} Sauerkraut oder Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,H,K}	Grünkernbrätling mit gebratenen Kartoffelspalten ^{2,A,Ab,Af,B,D,H} Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,H,K}		Frisches Obst
Dienstag, 04.11.25	Kartoffelsuppe mit (Kartoffeln , Karotten , Sellerie und Lauch) ^{A,Aa,B,H,J} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad} Bockwurst vom Schwein ^{1,2,J,K}	Kartoffelsuppe mit (Kartoffeln , Karotten , Sellerie und Lauch) ^{A,Aa,B,H,J} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}		Milchpudding Vanille ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 05.11.25	Schweineschnitzel ¹² Jägersoße ^{A,Aa} Pommes frites ² Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,H,K}	Gemüseschnitzel ^{A,Aa,B,D,H,J} Jägersoße ^{A,Aa} Pommes frites ² Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,H,K}	Fruchtiges Fischcurry mit Lachs Möhren-Apfel-Currysauce ^{B,E,H} Vollkornreis ²	Puddingstreuselkuchen ^{A,D,G,H} oder Frisches Obst
Donnerstag, 06.11.25	Feine Pfannkuchen mit Kirschen Zucker und Zimt ^{A,Aa,B,D,H}	Gemüse-Rindfleischgulasch(Zuc- chini . Paprika. Tomaten, Zwiebeln und Champignons ^{2,A,Aa} Petersilienkartoffeln		Frisches Obst
Freitag, 07.11.25	Cevapcici ^{B,D,H,K} Paprikasauce ^{A,Aa} Vollkornreis Gurkensalat Joghurt Dressing ^{2,B,D,H,K}	Zucchini- Paprika Gemüse mit Fe- takäse dazu Vollkornspaghetti ^{2,A,Aa,B,H} Gurkensalat Joghurt Dressing ^{2,B,D,H,K}		Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ab) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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.