

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 31.03.25	Rindersaftgulasch ^{A,Aa,Ae,E} Vollkornnudeln ^{A,Aa} Eisbergsalat Essig Öl Dressing ^K	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{B,H} Quarkdip ^{B,H} Eisbergsalat Essig Öl Dressing ^K		Frisches Obst
Dienstag, 01.04.25	Schweinekotelett paniert ^{19,A,Aa,B,H} Kräuterbutter Rolle ^{B,H} Petersilienkartoffeln frisches Möhrengemüse ^{B,H}	Gemüseschnitzel ^{A,Aa,Ab,Af} Petersilienkartoffeln frisches Möhrengemüse ^{B,H}	Ofengemüse (Zucchini , Auberginen , Erbsen, Paprika , Tomaten) mit Feta und Vollkornbrot ^{A,Ad,B,H}	Milchpudding Schoko ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 02.04.25	Geflügelbällchen Kräuter Sahne Sauce ^{A,Aa,B,D,H,J} Reis Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Vegetarische Klopse ^{A,Aa,D,G,J} Kräuter Sahne Sauce ^{A,Aa,B,D,H,J} Reis Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Gedünstetes Wildlachsfilet auf Paprikagemüse ^{A,Aa,B,E,H} Vollkornreis Lollo Bionda Joghurtdressing ^{B,D,H,K}	Apfelstreuselkuchen ^{A,D,H} oder Frisches Obst
Donnerstag, 03.04.25	panierte Hähnchenbrust ^{12,A} Kartoffelkroketten ^{A,Aa} Leipziger Allerlei (mit Karotten , Erbsen und Spargel) ^{A,Aa,Ae,B,D,H}	Chinapfanne mit (Champignons, Kaiserschoten, bunte Möhren und Erbsen) Vollkornnudeln ^{A,Aa}		Orangen-Quarkspeise ^{B,H}
Freitag, 04.04.25	Schnittbohne Eintopf mit Rauchfleisch einlage ^{1,2,J} Bockwurst vom Schwein ^{1,2,J,K} Brötchen ^{A,Aa}	Hausgemachte Möhren Kartoffelsuppe mit Curry Kichererbsenpüree Brötchen ^{A,Aa}		Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ab) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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 Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.