

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 28.09.26	Spaghetti ^A Hackfleischsauce mit (Rind und Schweinefleisch) ^{A,Aa} Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Vollkornspaghetti ^{2,A,Aa} Tomatensauce Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}		Frisches Obst
Dienstag, 29.09.26	Kassler Rücken ^{1,2} Braune Grundsauce ^{A,Aa,J} Kartoffelklöße ^{1,2,13,M} Apfelrotkohl ^{2,6}	Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese mit Parmesan dazu Vollkornspa- ghetti ^{2,A,Aa,H} Gurkensalat Joghurt Dressing ^{2,B,D,H,K}		Götterspeise ^{12,B,H} Vanillesauce ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 30.09.26	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch ^{A,Aa,B,H} Wiener Würstchen (vom Schwein) ^{1,2} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}	Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln Zwiebeln und Kürbisfleisch ^{A,Aa,B,H} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}		Frisches Obst
Donnerstag, 01.10.26	Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce ^{A,Aa} Reis ² Lollo Rosso Joghurtdressing ^{2,B,D,H,K}	Seelachsragout mit Risi Bisi (Reis - mit grünen Erbsen) und Brokkoli ^{2,A,Aa,B,E,H}	Gefüllte Paprikaschote mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli ^{A,Aa,D} Tomatensauce Reis ²	Karamellpudding ^{B,H} oder Frisches Obst
Freitag, 02.10.26	Gebackener Fleischkäse ^{1,2} geschwenkte Kartoffeln ^{B,H} ColeSlaw (Amerikanischer Krautsa- lat) ^{2,12,B,D,H}	Indisches Dhal Curry mit gelben Lin- sen und Kartoffeln ^{B,H} Bohnensalat ^{B,H,K}		Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt 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; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/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.