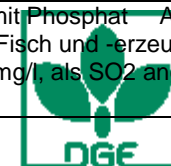


	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 17.03.25	Pizza mit gekochten Schinken vom Schwein , Salami vom Schwein, Tomaten und Käse überbacken ^{1,2,3,12,16,A,Aa,H} Lollo Bionda Joghurdressing ^{B,H,K}	Ofenfrische Pizza mit Tomaten und Käse überbacken ^{A,Aa,H} Lollo Bionda Joghurdressing ^{B,H,K}	Gemüsepizza (Tomaten, Paprika , Champignons , Zucchini mit Käse überbacken ^{A,Aa,H} Lollo Bionda Joghurdressing ^{B,H,K}	Frisches Obst
Dienstag, 18.03.25	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, Karotten und Blumenkohl ^{A,Aa,B,D,H} Schnittlauchsauce ^{A,Aa,B,H} Petersilienkartoffeln	Milchreis ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 19.03.25	Erseneintopf mit Kartoffeln Lauch Sellerie und Karotten ^{A,Aa,B,H,J} Wiener Würstchen (vom Schwein) ^{1,2} Roggenmischbrot ^{A,Aa,Ad}	Erseneintopf 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 ^K	Frisches Obst
Donnerstag, 20.03.25	Piccata Milanese vom Hähnchen ^{A,Aa,B,H} Tomatensauce Vollkornspaghetti ^{A,Aa} Chinakohl Joghurdressing ^{B,H,K}	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße und Parmesan ^{A,Aa,H} Chinakohl Joghurdressing ^{B,H,K}		Hausgemachter Erdbeerjoghurt ^{B,H}
Freitag, 21.03.25	Chili con Carne (mit Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, Paprika,, Tomaten) ^{A,Aa} Vollkornreis	Hausgemachter Gemüsespieß mit (Möhren Paprika Zucchini und Broccoli) Paprikasauce ^{A,Aa} Vollkornreis	Döppekuchen ^{1,2,M} Apfelmus ²	Frisches Obst

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat – 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 10/mg/l, als SO₂ angegeben



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.