

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 22.09.25	Rindergeschnetzeltes ^{A,Aa} Kartoffelklöße ^{1,2,13,M} Eisbergsalat Joghurtdressing ^{2,B,H,K}	Tofugeschnetzeltes nach Gyros Art ^{2,A,Aa,G} Vollkornnudeln ^{2,A,Aa} Eisbergsalat Joghurtdressing ^{2,B,H,K}		Frisches Obst
Dienstag, 23.09.25	Linsensuppe mit Kartoffeln , Lauch , Möhren , Sellerie und Zwiebeln ^J Bockwurst vom Schwein ^{1,2,J,K} Brötchen ^{A,Aa}	Döppekuchen ^{1,2,M} Apfelmus ²	Döppekuchen vegetarisch ^{1,2,M} Apfelmus ²	Beerenquarkcreme (Brombeeren ,Erdbeeren) ^{B,H} oder Frisches Obst
Mittwoch, 24.09.25	Alaska Seelachsfilet gebacken ^{A,Aa,B,E,H,K} Remoladensauce ^{4,B,D,H} Petersilienkartoffeln Blattspinat ^{A,Aa,B,H}	Bratheringsfilet ohne Gräten ^{12,A,Aa,E,K} Petersilienkartoffeln Rote Bete ²	Omlett ^{B,D,H} Petersilienkartoffeln Blattspinat ^{A,Aa,B,H}	Frisches Obst
Donnerstag, 25.09.25	Rostbratwurst Currysauce für Bratwurst ^{6,8,A,Aa,J} Pommes frites ² Lollo Bionda Joghurtdressing ^{2,B,H,K}	Vegetarische Bratwurst ^{2,A,Aa,D} Currysauce für Bratwurst ^{6,8,A,Aa,J} Pommes frites ² Lollo Bionda Joghurtdressing ^{2,B,H,K}	Salatteller mit Möhren Gurken Pa- prika Ei und Goudakäse in Streifen ^{2,B,D,H,K} Roggenbrötchen ^{A,Aa,Ad} Cocktaildressing mit Magerjoghurt , Ketchup , Mayo , Orangensaft Milch Essig ^{2,4,13,B,D,H}	Vanillequarkspeise ^{B,H}
Freitag, 26.09.25	Tortellini mit Rindfleisch ^{2,A,Aa,D} Kräuter Sahne Sauce ^{A,Aa,B,D,H,J} Tomatensalat ²	Käsetortellini ^{2,A,Aa,B,D,H} Schnittlauchsauce ^{A,Aa,B,H} Tomatensalat ²		Frisches Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten 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; (G) Soja 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 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.