








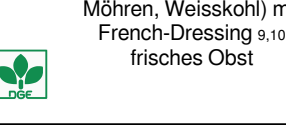
















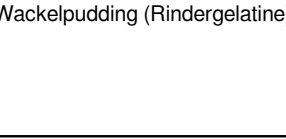













Montag, 24.03.2025	Dienstag, 25.03.2025	Mittwoch, 26.03.2025	Donnerstag, 27.03.2025	Freitag, 28.03.2025
<p>A Alaska-Seelachs-Filet ^{10,14,17,19,21} mit Senfsoße ¹⁷ dazu Spiralnudeln ¹⁹ und Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) Fruchtjoghurt (Fett- und Zuckerreduziert) ¹⁰</p>  	<p>A Vollkorn-Pizza mit Tomatensoße und Lachswürfel ^{10,14,19} dazu Gurkensalat ^{9,17} frisches Obst</p>  	<p>A Hähnchengyros mit Rahmsoße ¹⁰ dazu Langkornreis und Spitzkohlsalat ^{9,10} frisches Obst</p>  	<p>A Ei-Taler ^{9,10} mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Rahmspinat ¹⁰ Fruchtjoghurt (Fett- und Zuckerreduziert) ¹⁰</p>  	<p>A Alaska-Seelachs-Filet ^{10,14,17,19,21} mit Currysoße ^{10,15,19} dazu Vollkornnudeln ¹⁹ und Sommersalat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Weisskohl) mit French-Dressing ^{9,10} frisches Obst</p>  
<p>B Kalbsfleischbällchen ^{9,16,17,19} mit Senfsoße ¹⁷ dazu Spiralnudeln ¹⁹ und Sommergemüse Heidelbeerjoghurt ¹⁰</p> 	<p>B Pizza Margherita mit Tomatensoße ^{10,19} dazu Krautsalat Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 	<p>B Hähnchentaler (natur) mit Rahmsoße ¹⁰ dazu Gnocchi ^{9,19} und Rotkohlgemüse Schokopudding ¹⁰</p> 	<p>B Chicken Nuggets ¹⁹ mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Rohkoststicks frisches Obst</p> 	<p>B Paella ^{14,16} mit Seelachs und Hähnchen dazu Currysoße ^{10,15,19} und Sommersalat mit French-Dressing ^{9,10} Bananenjoghurt ¹⁰</p> 
<p>C Kaiserschmarrn ^{9,10,19} mit Vanillesoße ¹⁰ frisches Obst</p>  	<p>C Thunfisch-Pizza mit Tomatensoße ^{10,14,19} dazu Gurkensalat ^{9,17} Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 	<p>C Gemüsefrikadelle ^{9,19} mit Ketchup dazu Wedges Kartoffeln ¹⁹ und Rotkohlgemüse frisches Obst</p>  	<p>C Reibekuchen ^{9,16,19} mit Apfelmus</p>  	<p>C Blumenkohlmedaillon ^{10,19,21} mit Currysoße ^{10,15,19} dazu Vollkornnudeln ¹⁹ und Sommersalat mit French-Dressing ^{9,10} Bananenjoghurt ¹⁰</p>  
<p>D Tomatencremesuppe ^{10,16} mit Croutons ^{10,16,19} Heidelbeerjoghurt ¹⁰</p>  	<p>D Kartoffelcremesuppe ^{10,16} mit Steinofenbrötchen ^{19,21} Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 	<p>D Gulaschsuppe aus Geflügelfleisch mit Kartoffeln Steinofenbrötchen ^{19,21} Schokopudding ¹⁰</p> 	<p>D Gemüserahmsuppe (vegetarisch) ^{10,16} dazu Laugenbrötchen ^{18,19,21} Früchtequark ¹⁰</p>  	<p>D Bauerntopf mit Hähnchenwürfel dazu Körnerbrötchen ^{10,18,19,20,21,22} Bananenjoghurt ¹⁰</p> 
<p>E Hähnchenstreifen (natur) mit Senfsoße ¹⁷ dazu Drillingskartoffeln Sommergemüse Heidelbeerjoghurt ¹⁰</p> 	<p>E Kürbis-Falafel-Bällchen mit Tomatensoße dazu Eierspätzle ^{9,19} und Gurkensalat ^{9,17} frisches Obst</p>  	<p>E Hähnchengyros mit Rahmsoße ¹⁰ dazu Wedges Kartoffeln ¹⁹ und Rotkohlgemüse Schokopudding ¹⁰</p> 	<p>E Chicken Nuggets ¹⁹ mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Nudelreis ^{9,19} und Rohkoststicks frisches Obst</p> 	<p>E Hähnchenstreifen (natur) mit Currysoße ^{10,15,19} dazu Vollkornnudeln ¹⁹ und Sommersalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ frisches Obst</p> 

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (20) Rogge; (21) Gerste; (22) Hafer | Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten! Bitte entnehmen Sie die vollständigen Allergene unserer gesonderten Liste. Sollten Sie diese nicht besitzen, fragen Sie diese bei uns an.

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

 = Vegetarisch.