















Montag, 06.04.2026	Dienstag, 07.04.2026	Mittwoch, 08.04.2026	Donnerstag, 09.04.2026	Freitag, 10.04.2026
	<p>A Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ketchup dazu Wedges Kartoffeln ¹⁹ und Grillgemüse ¹⁶ frisches Obst</p>  	<p>A Kürbis-Falafel-Bällchen mit Kartoffelgratin ¹⁰ und Erbsengemüse frisches Obst</p>  	<p>A Eieromelette ^{9,10} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Zucchini-Salat in Essig-Öl-Dressing Schokopudding (fett-, zuckerreduziert u. laktosefrei) ¹⁰</p>  	<p>A Chili sin Carne (vegetarisch) ^{15,21} (Soja mit Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Vollkorn-Brötchen ^{10,19,21} frisches Obst</p>  
	<p>B Pizza Margherita mit Tomatensoße ^{10,19,12} dazu Krautsalat Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 	<p>B Asiatische Nudelpfanne mit Hähnchen und Gemüse ^{9,19,16,17} dazu Süß-Sauer-Soße Heidelbeerjoghurt ¹⁰</p> 	<p>B Milchreis ¹⁰ mit Erdbeersoße frisches Obst</p>  	<p>B Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Erdnussoße ^{11,16,17} dazu Basmatireis und frischer Mixsalat mit French-Dressing ^{9,10} Bananenjoghurt ¹⁰</p> 

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (11) Nüsse; (12) glutenhaltig; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (19) Weizen; (21) Gerste | Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten! Abbildungen sind beispielhaft.

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.