

- Zusatzstoffe
 1) Farbstoffe
 2) Konservierungsstoffe
 3) Antioxidationsmittel
 4) Geschmacksverstärker






- 5) geschwefelt
 6) Phosphat
 7) Süßungsmittel
 8) Aromen






- Allergene
 M) Milch
 E) Ei
 So) Soja
 F) Fisch
 Se) Sellerie
 S) Senf
 Ss) Sesam

- G) Glutenhaltiges Getreide
 G1) Weizen
 G2) Roggen
 G3) Dinkel
 G4) Hafer
 G5) Gerster

- Sf Schalenfrüchte
 Sf1) Haselnuss
 Sf2) Erdnuss
 Sf3) Cashewnuss
 Sf4) Pistazie
 Sf5) Mandel



	Menü A	Menü B	DGE
Montag 27.01.2025	Gabelspaghetti ^{G1} , Rinderhackfleisch in Tomatensauce ^{G1} , frisches Obst 		
Dienstag 28.01.2025		Gebratener Leberkäse ^{2,6} , Bratensauce ^{G1} , Möhren ^M mit Petersilie, Kartoffelpüree ^M 	
Mittwoch 29.01.2025	Pan.Fischfilet ^{G1} , Rahmspinat ^{M,G1} , Salzkartoffeln, frisches Obst 		
Donnerstag 30.01.2025			Eierragout ^{G1,M} mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Gurkensalat 
Freitag 31.01.2025	Reiseintopf mit Geflügelklößchen ^{G1,E,Se} , Petersilie, Schusterjunge ^{G1,G2} , frisches Obst 		

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 03.02.2025	Hähnchenschnitzel ^{G1,E} , Blumenkohl in Rahm- Sauce ^{M,G1} dazu Salzkartoffeln 		
Dienstag 04.02.2025		Tomatencremesuppe ^{G1,M} , 2 Eierkuchen ^{E,G1,M} mit Zucker und Apfelmus 	
Mittwoch 05.02.2025			Gemüsefrikadelle ^{G1,E,Se} mit Kräutersauce ^{G1,M} und Kartoffeln, Weißkraut/Mandarinen Rohkost 
Donnerstag 06.02.2025	2 Pan. Fischstäbchen ^{G1} , Tomatenrahmsauce ^{G1,M} , Kartoffelpüree ^M , Erdbeerjoghurt ^M 		
Freitag 07.02.2025			Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenkrüstchen ^{G1,G2} , Gurkensalat 

- Zusatzstoffe
 1) Farbstoffe
 2) Konservierungsstoffe
 3) Antioxidationsmittel
 4) Geschmacksverstärker






- 5) geschwefelt
 6) Phosphat
 7) Süßungsmittel
 8) Aromen





- Allergene
 M) Milch
 E) Ei
 So) Soja
 F) Fisch
 Se) Sellerie
 S) Senf
 Ss) Sesam

- G) Glutenhaltiges Getreide
 G1) Weizen
 G2) Roggen
 G3) Dinkel
 G4) Hafer
 G5) Gerster

- Sf Schalenfrüchte
 Sf1) Haselnuss
 Sf2) Erdnuss
 Sf3) Cashewnuss
 Sf4) Pistazie
 Sf5) Mandel



	Menü A	Menü B	DGE
Montag 10.02.2025	1 Putendino ^{G1} , Tomatensauce ^{G1} , Hörnchen ^{G1,E} , frisches Obst 		
Dienstag 11.02.2025		Bratwurst ^{2,6} , buntes Gemüse ^M , Bratensauce ^{G1} und Salzkartoffeln 	
Mittwoch 12.02.2025		Vegetarische Kürbis-Suppe ^{G1,M} , ½ Mehrkornbrötchen ^{G1,G2,G3,G4,G5,Ss} , Fruchtjoghurt ^M 	
Donnerstag 13.02.2025	Eieromelett ^{Se,M} mit Rahmspinat ^{M,G1} und Salzkartoffeln dazu frisches Obst 		
Freitag 14.02.2025			Linseneintopf ^{Se} mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Fladenbrot ^{G1} , Möhrenrohkost 

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 17.02.2025	2 Veg. Safari-Nuggets ^{G1,G4,M,E} , Tomatensauce ^{G1} und Gabelspaghetti ^{G1} , frisches Obst 		
Dienstag 18.02.2025	Kartoffeln mit Kräuter-Quark ^M , Butter ^M dazu Banane 		
Mittwoch 19.02.2025		Gemüsebouillon ^{Se} mit Reis und Eierstich ^{M,Se} 2 Quarkkeulchen ^{G1,E,M} mit Zucker und Apfelmus 	
Donnerstag 20.02.2025	Bauernroulade ^{G1} , Bratensauce ^{G1} , Möhren ^M , Kartoffelpüree ^M 		
Freitag 21.02.2025	Kartoffelsuppe ^{Se} mit Geflügelwiener ^{M,S,Se,2,6,So} , Bananenjoghurt ^M 