

- 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
<b>Montag</b> 01.12.2025		2 Pan. Hähnchen-Nuggets <sup>G1,Se,6</sup> , Hörnchen <sup>G1,E</sup> Tomatensauce <sup>G1</sup> dazu frisches Obst 	
<b>Dienstag</b> 02.12.2025			Buntes veg. Geschnetzeltes <sup>G1,M,G4,E</sup> mit Gemüse in Tomatensauce <sup>G1</sup> dazu Reis  Fruchtjoghurt <sup>M</sup>
<b>Mittwoch</b> 03.12.2025	Karottencremesüppchen <sup>G1</sup> , 2 Eierkuchen <sup>E,G1,M</sup> mit Zucker und Apfelmus 		
<b>Donnerstag</b> 04.12.2025	2 Fischstäbchen <sup>G1</sup> mit Kräutersauce <sup>G1,M</sup> dazu Kartoffel-Möhrenstampf <sup>M</sup> , Weißkohl-Mandarin-Rohkost 		
<b>Freitag</b> 05.12.2025	Vegetarische Kartoffel-Kürbissuppe mit Kräutern dazu ½ Kürbis-Brötchen <sup>G1,G2</sup> 		

	Menü A	Menü B	DGE
<b>Montag</b> 08.12.2025	2 Pan. Fischfiguren <sup>G1</sup> , Tomatenfrischkäsesauce <sup>G1,M</sup> , Buntes Maisgemüse, Reis 		
<b>Dienstag</b> 09.12.2025			Lachsfrikassee <sup>G1</sup> , in Senf-Dillsauce mit Erbsen dazu Vollkornreis  rote Beete
<b>Mittwoch</b> 10.12.2025	Hähn.-Brustfilet Natur, Geflügelsauce <sup>G1</sup> , Apfelrotkraut, Salzkartoffeln 		
<b>Donnerstag</b> 11.12.2025		Gem. Kottbullar <sup>E,Se</sup> in Preiselbeer-Rahmsauce <sup>G1,M</sup> , Salzkartoffeln, Birnen-Kompott 	
<b>Freitag</b> 12.12.2025		Pichelsteiner Eintopf (vegetarisch) ½ Mehrkornbrötchen <sup>G1,G2,G3,G4,G5,Ss</sup> , Rote Grütze <sup>G1</sup> mit Vanillesauce <sup>M</sup> 	

- 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
<b>Montag</b> 15.12.2025			Streifen von Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsauce <sup>G1,M</sup> , Möhren <sup>M</sup> und Erbsen dazu Reis 
<b>Dienstag</b> 16.12.2025		Tomatencremesuppe <sup>G1,M</sup> , 2 Quarkbärgchen <sup>E,G1,M</sup> mit Zucker und Apfelmus 	
<b>Mittwoch</b> 17.12.2025	Farfalle mit Kürbis-Tomatensoße <sup>G1</sup> , Rotkrautrohkost 		
<b>Donnerstag</b> 18.12.2025	2 Pan. Fischstäbchen <sup>G1</sup> , Tomatenrahmsauce <sup>G1</sup> , Kartoffelpüree <sup>M</sup> 1 Pfefferkuchen <sup>G1,M,So</sup> 		
<b>Freitag</b> 19.12.2025			Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenkrüstchen <sup>G1,G2</sup> , frisches Obst 

	Menü A	Menü B	DGE
<b>Montag</b> 22.12.2025		Vegetarische Bolognese <sup>G1,So</sup> auf Pasta <sup>G1</sup> , Reibekäse <sup>M</sup> und frisches Obst 	
<b>Dienstag</b> 23.12.2025	Kartoffelsuppe <sup>Se</sup> mit Geflügelwiener <sup>M,S,Se,2,6,So</sup> Spekulatius-Quarkspeise <sup>M</sup> 		
<b>Mittwoch</b> 24.12.2025	<b>Heiligabend</b>		
<b>Donnerstag</b> 25.12.2025	<b>1. Weihnachtsfeiertag</b>		
<b>Freitag</b> 26.12.2025	<b>2. Weihnachtsfeiertag</b>		