
























23.11 – 27.11.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü	 <p>Ravioli Vegetarisch (gefüllt mit Petersilie, Linsen und Kichererbsen) in einer hausgemachten Tomatensoße dazu ein Rote Beete Salat (8)</p>    <p>Bio Äpfel</p>	 <p>Maultaschen (vom Rind) in klarer Brühe dazu ein Kartoffelsalat dazu Bio-Gurkenscheiben</p>    <p>Hausgemachter Pfirsich Fruchtquark</p> 	 <p>Vollkorn - Pasta mit Gemüsesoße (Karotten) dazu ein Blattsalat mit Essig-Öl Dressing</p>    <p>Bio Birnen</p>	 <p>Putenschnitzel (Natur) mit Bratensoße (vom Rind) dazu Kartoffelpüree und Karottensalat (Essig – Öl Dressing)</p>    <p>Hausgemachte Joghurt mit Schoko-Müsli (Haferflocken, Nüsse)</p>  	 <p>Hokifilet (Seehecht) mit einer hausgemachten Erbsensoße dazu Kräuterreis</p>   <p>Bio Mandarinen</p>
Allergene / Zusatzstoffe Merkmale	siehe oben	siehe oben	siehe oben	siehe oben	siehe oben
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe Anhang					
„Bioprodukte“ nur für vertraglich ausgeschriebene Kindergärten DE-ÖKO-006					
Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  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.					