







	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü</b>	 <b>2 Pfannenkuchen dazu Rahmerbsen</b> (a1, g, c)  <b>Bio Äpfel</b>	 <b>Bio-Pasta Bolognese (vom Rind) mit geriebenem Käse</b> (Gouda und Emmentaler) <b>dazu ein Karottensalat</b> (a1, c, g)  <b>Hausgemachter Früchtequark mit Pfirsich</b> (g)	 <b>Rotes Linsengemüse (rote Linsen, Karotten und Kartoffelwürfel) mit Spätzle</b> (a1, c, g)  <b>Bio Birnen</b>	 <b>Putengeschnetzeltes mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Essig-Öl Dressing</b>  <b>Überraschungs- Kuchen</b> (a1, c, g)	 <b>Pasta mit Tomatensoße dazu extra Thunfisch und einem Farmersalat (Kraut und Karotte) mit Mayonnaise Dressing</b> (a1, c, g, d)  <b>Bananen</b>
<b>Allergene / Zusatzstoffe Merkmale</b>	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.					