




















	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Käsenspirelli mit Tomaten dazu ein Gurkensalat    Bio Äpfel	 Hackbällchen (von der Pute) in einer feinen Tomatensoße mit Bio-Reis dazu ein Farmersalat (Karotte, Weißkraut) Hausgemachter Fruchtojoghurt mit Mandarine 	 Kartoffel Suppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus    Gemügesticks (Gurken, Karotten) mit einem Joghurt-Dip 	 Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse (Karotte, Zucchini) dazu Vollkornreis    Hausgemachter Vanillepudding 	 Fischfilet mit Kartoffelpüree und einer Kräutersoße dazu Brokkoli   Honigmelone
	Allergene / Zusatzstoffe Merkmale	siehe oben	siehe oben	siehe oben	siehe oben
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe Anhang „Bioprodukte“ nur für vertraglich ausgeschriebene Kindergärten DE-ÖKO-006					