







	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü	 Vollkornnudeln (A1, c, g) mit einer Tomatensoße dazu ein Gurkensalat (Essig-Öl Dressing) Bio Äpfel	 Würstchengulasch (von der Pute) mit Gemüse (Zucchini) dazu Kartoffelpüree Hausgemachter Bananenquark (g)	 Käsespätzle (a1,g,c) mit einer Rahmsoße dazu ein Karottensalat (Essig-Öl Dressing) Birnen	 Putenschnitzel (Natur) mit einer Bratensoße (Rind) dazu Kräuterkartoffeln und Bio-Erbsen Hausgemachter Schokoladen-Kokos Pudding (g)	 Panierter Backfisch (d,a1,c,g) mit Bio-Reis dazu eine Kräuterzitrone- soße und Rote Beete-Salat Bananen
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					
<p>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.</p>					