



















14.09. – 18.09.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	 <p><b>Tortellini gefüllt mit Ricotta dazu eine Sahne-Kräutersoße und ein Gurkensalat</b></p>    <p><b>Bio Äpfel</b></p>	 <p><b>Putensteak mit Kartoffelpüree und Bio-Karotten</b></p>  <p><b>Hausgemachter Bananenquark</b></p> 	 <p><b>Bio-Reis Reispfanne mit Gemüsegeschnetzeltes (Karotten und Erbsen)</b></p> <p><b>Wassermelone</b></p>	 <p><b>Vollkorn-Pasta Bolognese (vom Rind) mit geriebenem Käse und Gurkenscheiben</b></p>    <p><b>Hausgemachter Zitronenkuchen</b></p>   	 <p><b>Fischfilet mit Rahmkartoffeln und einem Blattsalat mit Joghurt Dressing</b></p>   <p><b>Bio Birnen</b></p>
<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					