







	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Rotes Linsengemüse mit Kräuterkartoffeln	 Rinder-Frikadelle (i,j,c,a1) dazu Zucchini-Karottengemüse und Bio-Reis Rahmsoße	 Gemüseragout (Erbsen, Brokkoli, Kohlrabi) in Kräutersahnesoße dazu Vollkornspiralen (a1,c,g)	 Putenschnitzel Natur mit Bratensoße (Rind) dazu Reis und einen Brechbohnsensalat (Essig, Öl)	 Gebackenes Seelachsfilet (paniert) mit Kartoffelsalat und Bio-Gurkenscheiben dazu ein Joghurt Dip (d,g,a1,c)
	Bio Äpfel	Hausgemachter Fruchtjoghurt (g) mit Mandarine	Honigmelone	Hausgemachte Schokocreme (g)	Bananen
Allergene / Zusatzstoffe Merkmale	siehe oben	siehe oben	siehe oben	siehe oben	siehe oben
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe Anhang					
<small>„Bioprodukte“ nur für vertraglich ausgeschriebene Kindergärten DE-ÖKO-006</small>					
<small>Änderungen vorbehalten</small>					
<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>					