
























	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	 <b>Kartoffelgratin</b> dazu ein buntes <b>Gemüse</b> ( Karotte, Brokkoli, Blumenkohl)     Bio <b>Äpfel</b>	 <b>Hackbällchen</b> (von der Pute) in einer feinen Tomatensoße mit <b>Bio-Reis</b> dazu ein Farmersalat (Karotte, Weißkraut)    <b>Hausgemachter</b> <b>Fruchtjoghurt</b> mit Mandarine 	 <b>Kartoffel Suppe</b> <b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus (3)     <b>Gemügesticks</b> (Gurken, Karotten) mit einem Joghurt-Dip 	 <b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Gemüse (Karotte, Zucchini) dazu <b>Vollkornreis</b>     <b>Hausgemachter</b> <b>Vanillepudding</b> 	 <b>Pasta</b> mit Tomatensoße und Thunfischstückchen dazu ein Gurkensalat ( Essig - Öl)    <b>Honigmelone</b>

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.