





















09.11.–13.11.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü	 <b>Nudel - Karotten Auflauf mit einem Rote Beete Salat ( 8 )</b>   	 <b>Seelachsfilet paniert mit einem Kartoffelsalat dazu Bio - Gurkenscheiben und einem Joghurt-Dip</b>    	 <b>Bio-Penne Pasta Napoli (Tomatensoße) mit geriebenem Käse und einem Blattsalat Essig &amp; Öl Dressing</b>   	 <b>Putensteak mit Brokkoli dazu Bio-Vollkornnudeln</b>   	 <b>Putenbratwurst ( 3, 13.j ) mit Kartoffelpüree und einem Karottensalat</b> 
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					
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.					