







26.04.-
30.04.2021

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü	 Käsespirelli-Nudeln (a1, c, g) mit Tomatenstücke und einem Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) Bio Äpfel	 Hackbällchen (von der Pute) in einer feinen Paprikasoße mit Bio-Reis dazu ein Farmersalat (Karotte, Weißkraut) Hausgemachter Kirschjoghurt (g)	 Seelachsfilet paniert mit leckerem Nudel-Erbsen-Salat (Essig-Öl-Dressing) dazu ein Kräuter - Joghurt Dip (d, g, a1, c) Pflaumen	 Putensteak in Rahmsoße dazu Petersilien-Kartoffeln und Karottengemüse (g) Leckerer Erdbeeren -Bananenmus	 Klare Gemüsesuppe <u>mit Buchstaben</u> Dampfnudeln mit Vanillesoße (a1, c, g) Gemüsesticks (Bio-Gurken) mit einem Joghurt-Dip
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.					