
























	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Käse-Spirelli mit Tomaten dazu ein Gurkensalat (Essig & Öl)    Bio Äpfel	 Hackbällchen (3) (von der Pute) in einer fruchtigen Tomatensoße mit Bio-Reis dazu ein Farmersalat (Karotte, Weißkraut) (Essig & Öl)    Hausgemachter Fruchtjoghurt mit Mandarine 	 <u>Kartoffel Suppe</u> Kaiserschmarrn mit Apfelmus    Gemügesticks (Gurken, Bio - Karotten) mit einem Joghurt-Dip 	 Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse (Karotte, Zucchini) dazu Bio - Vollkornreis    Hausgemachter Vanillepudding 	 Lachstortellini dazu Bio-Brokkoli und eine Kräutersoße   Zwetschgen
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.					