


















16.11. – 20.11.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	 Rotes Linsengemüse mit Kräuterkartoffeln    Bio Äpfel	 Pasta Bolognese (vom Rind) mit geriebenem Käse dazu ein Karottensalat (Essig Öl Dressing)    Birnen Creme	 Kartoffelauflauf mit Kürbisgemüse  Bio Mandarinen	 Putengeschnetzeltes mit Kräuterreis dazu Bio-Gurken Sticks Panna Cotta 	 Karotten – Thunfischlasagne mit Bohnensalat (Essig Öl Dressing)     Bio 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					