



Menü 1

Nachtisch

MONTAG

Schupfnudeln
 mit Bio-Brokkoli und
 hausgemachtem Kräuter-Pesto
 (a1, g, c)



Äpfel

DIENSTAG

Geflügelbratwurst
 mit Kartoffelpüree und
 Bratensoße (Rind)
 dazu ein Bio-Karottensalat (Essig-Öl)
 (a1, g, c)



Hausgemachter Melonenquark
 (g)

MITTWOCH

Bio-Farfalle
 mit fruchtiger Tomatensoße
 und ger. Käse (Gouda, Emmentaler)
 dazu ein Gurkensalat (Essig & Öl)
 (a1, g, c)



Mirabellen

DONNERSTAG

Putengeschnetzeltes
 mit Bio-Reis und Gemüse
 (Erbsen & Karotten)
 (g)



Hausgemachter Kirsch-Joghurt
 (g)

FREITAG

Paniertes Seelachsfilet
 mit hausgemachtem Kartoffelsalat
 dazu ein Joghurt-Dip
 (d, a1, g, c)



Bio-Pflaumen

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.