



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

Pfannenkuchen
 dazu Rahmerbsen
 (a1, g, c)
Bio-Äpfel



Schupfnudelpfanne
 mit frischem Gemüse
 (a1, c, g)

DIENSTAG

Putensaitenwurst
 mit hausgemachtem
 Kartoffelsalat (Essig & Öl)
 dazu Bio-Gurkenscheiben (a1, g, c)
Hausgemachter Vanillepudding (g)



Pilzragout
 mit Bandnudeln
 (a1, c, g)

MITTWOCH

Grüne Nudeln
 mit einer Kräutersoße
 und Bio-Karottengemüse
 (a1, g, c)
Wassermelone



Vegetarische Bauernpfanne
 mit Kartoffeln und Gemüse
 (a1, c, g)

DONNERSTAG

Putenschnitzel Natur
 mit Bio-Vollkornreis
 und einem Brech-Bohnensalat
 (Essig-Öl) (g)
Hausgemachter Himbeer-Joghurt (g)



Risotto
 mit Zwiebel, Brokkoli,
 Sahne und Parmesan
 (a1, c, g)

FREITAG


Gebackenes Hokifilet (Fisch)
 mit hausgemachtem Joghurt-Dip
 und Kräuterkartoffeln
 (d, a1, g, c)
Bio-Nektarinen



Spaghetti Napoli
 mit Parmesan
 (a1, c, g)

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.