



**Menü 1**

**MONTAG**

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



**DIENSTAG**

**Geflügelbratwurst**  
 mit Kartoffelpüree und  
 Bratensoße (Rind)  
 dazu 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 Gemüserais  
 (Erbsen & Karotten)  
 (g)  
**Hausgemachter Kirsch-Joghurt (g)**



**FREITAG**

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



**Vegetarisch mit selbem Nachtisch**

**Tagliatelle**  
 mit Pilzrahmsoße  
 (a1, c, g)

**Gnocchi-Zwiebel Auflauf**  
 (a1, c, g)

**Gemüse Frikadelle**  
 auf sämigem Tomaten-Lauchgemüse  
 mit Bandnudeln  
 (a1, c, g)

**Veg. Gemüseraispfanne**  
 mit feinem Joghurt-Dip  
 (a1, c, g)

**Gebackene Paprika**  
 mit Schafskäsefüllung  
 (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.