



Menü 1

Nachtisch

MONTAG

Gebackene Hähnchenbrust
 in Bratensoße mit Salzkartoffeln
 und Mais-Kidney-Bohnensalat
 (Essig-Öl)
 (a1, c, g)



Äpfel

DIENSTAG

Fusilli Nudeln
 in Rahmspinat -Soße
 und einem Karottensalat
 (Essig-Öl)
 (a1, c, g)



Hausgemachter Vanillepudding (g)

MITTWOCH

Lachsragout
 mit Kartoffel Gratin
 und Gurkensalat
 (Essig-Öl)
 (d, a1, c, g)



Birnen

DONNERSTAG

Linsen und Spätzle
 mit Putensaiten
 (a1, c, g)



**Hausgemachter Fruchtjoghurt
 mit Kirsche (g)**

FREITAG

Spaghetti
 mit Gemüse-Bolognese
 (Karotten, Erbsen, Mais)
 dazu ein Blattsalat
 (Essig-Öl) (a1, c, g)



Honigmelone

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.