



**Menü 1**

**Nachtisch**

**MONTAG**

**Käsespätzle**

In Rahm mit einem  
 Bio-Gurkensalat (Essig-Öl)  
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

**Pflaumen**

**DIENSTAG**

**Putensteak**

mit Kartoffelpüree  
 und einem Karottensalat (Essig-Öl)  
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

**Hausgemachter Waldbeerenquark**  
 (Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren)

**MITTWOCH**

**Bio Vollkorn Reispfanne**  
 mit Gemüsegeschnetzeltes  
 (Karotten, Kohlrabi und  
 Erbsen)



U3 + Ü3

**Bananen**

**DONNERSTAG**

**Bio Pasta Bolognese (vom Rind)**  
 mit geriebenem Käse und  
 Gurkenscheiben  
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

**Hausgemachter Zitronenkuchen**  
 (a1, c, g)

**FREITAG**

**Fischfilet**

mit Rahmkartoffeln  
 und einem Blattsalat  
 mit Joghurt Dressing  
 (d,a1, c, g)



U3 + Ü3

**Birnen**

**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.