



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



DIENSTAG

Putensteak
 mit Kartoffelpüree
 und Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)
Hausgemachter Waldbeerenquark
 (Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren) (g)



MITTWOCH

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



DONNERSTAG

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



FREITAG

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



Kartoffelgratin
 dazu ein buntes Gemüse
 (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl)
 (g)

Gemüse Nuggets
 (Brokkoli, Erbsen und Mais)
 mit Tomaten Reis
 und einem Joghurt Dip
 (a1, c, g)

Knödel
 in Pilzrahmsoupe
 (a1, c, g)

Kartoffelrösti
 mit Tomaten und Käse überbacken
 (g)

Maisgrieß Polenta
 mit Gemüse (Paprika und Zucchini)

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.