



Menü 1

Nachtisch

MONTAG

Nudelaufauf
 (Karotten & Erbsen)
 mit Paprikasoße
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

Bio-Äpfel



U3 + Ü3

DIENSTAG

Hähnchenschnitzel
 in Champignonsoße dazu
 Salzkartoffeln & Bio-Bohnensalat
 (Essig-Öl) (a1, c, g)



U3 + Ü3

Pfirsich-Joghurt (g)



U3 + Ü3

MITTWOCH

Ravioli (vegetarisch)
 mit Käse gefüllt
 in einer Tomatensoße
 dazu Gurkenscheiben (a1, c, g)



U3 + Ü3

Bio-Zwetschgen



U3 + Ü3

DONNERSTAG

Gaisburger Marsch
 (Rindfleischwürfel, Möhren,
 Kartoffeln & Lauch)
 mit Spätzle (a1, c, g)



U3 + Ü3

Straciatella-Quark (g)



U3 + Ü3

FREITAG

Fischfrikadelle (Lachs)
 mit Bio-Vollkornreis & Kräuterreis
 dazu Karottensalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g, d)



U3 + Ü3

Trauben



U3 + Ü3

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.