



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



Gnocchi al Pesto
 mit Kräuterrahmsoße
 (a1, c, g)
Bio-Äpfel

DIENSTAG

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



Kartoffel- Gemüse Auflauf
 (Möhren & Erbsen)
 mit Rahmsoße
 (a1, c, g)

MITTWOCH

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



Bunte Bandnudeln
 mit Zucchini-Käsesoße
 (a1, c, g)

DONNERSTAG

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



Risotto
 mit Kürbisssoße
 (a1, c, g)

FREITAG

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



Penne
 in Tomatensoße
 (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.