



**Menü 1**

**Vegetarisch mit selbem Nachtisch**

**MONTAG**

**Sesamkartoffeln**  
 mit Pfannengemüse (Brokkoli)  
 dazu Sauerrahmdip  
 (a1, c, g)  
**Bio-Mandarinen**



**Spaghetti**  
 mit Basilikum-  
 Tomatensoße  
 (a1, c, g)

**DIENSTAG**

**Rindergeschnetzeltes**  
 mit Gemüse (Steckrüben & Zucchini)  
 dazu Bio-Reis  
 (a1, c, g)  
**Bananenquark**



**Schwäb. Linseneintopf**  
 dazu Spätzle  
 (a1, c, g)

**MITTWOCH**

**Bio-Pasta Napoli**  
 mit Tomatensoße & gerieb. Käse  
 Chinakohlsalat mit Mandarinen  
 (a1, c, g)  
**Birnen**



**Brokkoli-Nuss-Ecken**  
 dazu Rahmkartoffeln  
 und Kättersoße  
 (a1, c, g)

**DONNERSTAG**

**Putenbratwurst**  
 mit Bratensoße, Stampfkartoffeln  
 und Bioerbsen  
 (a1, c, g, n, 36)  
**Vanillejoghurt (g)**



**Veget. gefüllte Paprika**  
 mit Reis  
 (a1, c, g)

**FREITAG**

**Paniertes Seelachsfilet**  
 dazu Bio-Vollkornreis  
 und Rahmspinat  
 (a1, c, g, d)  
**Nektarinen**



**Schupfnudelpfanne**  
 mit Gemüse  
 (Karotten, Zucchini & Erbsen)  
 (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.