



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

Gemüsefrikadelle
 (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli)
 mit Bio-Reis und Kräutersoße
 (a1, c, g)
Birnen



DIENSTAG

Fischstäbchen
 mit Kartoffelsalat
 und Gurkenscheiben
 (a1, c, g)
Zitronenkuchen



MITTWOCH

Käsenudeln
 mit veg. Rahmsauce
 dazu ein Bio-Karottensalat
 (Essig-Öl) (a1, c, g)
Mandarinen



DONNERSTAG

Putensteak
 in Bratensoße (Rind)
 mit Gemüse (Möhren)
 dazu Bio-Vollkornreis (a1, c, g)
Vanillequark (g)



FREITAG

Makkaroni
 in leichter Tomatensoße
 mit gerieb. Käse (Gouda)
 und einem Blattsalat (Essig-Öl) (a1, c, g)
Bananen



Schupfnudeln
 mit Gemüse (Zucchini, Karotte)
 (a1, c, g)
Birnen

Cannelloni
 mit Ricotta-Spinat-Füllung
 in Tomatensoße mit Käse überbacken
 dazu Blattsalat (Essig-Öl) (a1, c, g)
Zitronenkuchen

Kartoffelfrischkäsetaschen
 dazu Buttergemüse &
 ein Kräuterdip (a1, c, g)
Mandarinen

Pfannkuchen
 in Rahmgemüse
 (a1, c, g)
Vanillequark (g)

Pasta
 in feiner Quattro-Formaggi-Soße
 dazu Gurkensticks (a1, c, g)
Bananen

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.