



**Menü 1**

**Vegetarisch mit selbem Nachtisch**

**MONTAG**

**Gemüsenuggets**  
 mit Bio-Reis und Tomatensoße  
 (a1, c, g)  
**Äpfel**



**Gnocchi al Pesto**  
 mit Kräuterrahmsoße  
 (a1, c, g)

**DIENSTAG**

**Knusprige Hähnchenschnitzel**  
 mit Paprikarahmsoße  
 dazu Lauchtagliatelle  
 (a1, c, g)  
**Pfirsich-Joghurt**



**Kartoffel-Gemüse-Auflauf**  
 (Möhren, Erbsen) mit Rahmsoße  
 dazu Blattsalat (a1, c, g)

**MITTWOCH**

**Quinoa-Erbsenpuffer**  
 mit Kartoffeln und Kräuter dip  
 dazu ein Gurkensalat  
 (Essig-Öl) (a1, c, g)  
**Bio-Bananen**



**Bunte Bandnudeln**  
 mit Zucchini-Käsesoße und Gurkensalat  
 (Essig-Öl) (a1, c, g)

**DONNERSTAG**

**Fischfrikadelle (Lachs)**  
 mit Bio-Vollkornreis  
 und Kräutersoße  
 dazu Karottensalat (Essig-Öl)  
**Trauben** (a1, c, g,d)



**Risotto**  
 mit Kürbissoße  
 dazu Karottensalat (Essig-Öl)  
 (a1, c, g)

**FREITAG**

**Putenfleischkäse**  
 mit Kartoffelpüree und Blattsalat  
 (Essig-Öl) (a1, c, g)  
**Stracciatella-Quark** (g)



**Fussili (Vollkorn)**  
 in Tomatensoße mit ger. Käse und Blattsalat  
 (Essig-Öl) (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.