



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



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

DIENSTAG

Fischstäbchen
 mit Kartoffelsalat
 und Gurkenscheiben
 (a1, c, g, d)
Erdbeerjoghurt (g)



Cannelloni
 mit Ricotta-Spinat-Füllung
 in Tomatensoße mit Käse überb.
 dazu Blattsalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g) **Erdbeerjoghurt (g)**

MITTWOCH

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



**Kartoffel-
 frischkäsetaschen**
 dazu Buttergemüse &
 ein Kräuterdip (a1, c, g)
Melone

DONNERSTAG

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



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

FREITAG

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



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.