



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

Gemüse-Reis-Eintopf
 mit Brötchen
 (a1, c, g)
Äpfel



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

DIENSTAG

Knusprige Hähnchenschnitzel
 mit Paprikarahmsoße
 dazu Penne dazu ein Farmersalat
 (a1, c, g)
Pfirsich-Joghurt (g)



**Kartoffel-Gemüse
 Auflauf** (Möhren, Erbsen)
 mit Rahmsoße (a1, c, g)
Pfirsich-Joghurt (g)

MITTWOCH

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



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

DONNERSTAG

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



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

FREITAG

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



Fusilli (Vollkorn)
 in Tomatensoße mit ger. Käse
 und Blattsalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g)
Stracciatella-Quark (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.