



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



DIENSTAG

Hähnchengeschnetzeltes
 in Paprikarahmsoße
 dazu Penne und ein Farmersalat
 (Kraut und Karotte) (a1, c, g)
Pfirsich-Joghurt (g)



MITTWOCH

Käse-Vollkorn-Spirelli
 mit Erbsen
 (a1, c, g)
Bio-Bananen



DONNERSTAG

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



FREITAG

Weißer Bohnen
 in Tomatensoße
 mit Vollkornreis dazu Blattsalat
 (a1, c, g)(Essig-Öl)
Stracciatella-Quark (g)



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

**Kartoffel-Gemüse
 Auflauf**
 (Möhren, Erbsen)
 in Rahmsoße (a1, c, g)

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

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

Fusilli (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.