



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

Putenbratwurst
 mit Kartoffel-Gurkensalat
 (a1, c, g)
Pfirsichkompott



DIENSTAG

Bio-Makkaroni
 mit Tomatensoße und gerieb. Käse
 dazu Chinakohlsalat mit Mandarinen
 und Mayo Dressing (a1, c, g)
Birnen



MITTWOCH

Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne
 mit Vollkornreis (a1, c, g)
Erdbeer-Apfelmus



DONNERSTAG

Frischer Gemüse-Kartoffel Eintopf
 (Karotten, Kartoffeln und Erbsen)
 dazu Bio-Brötchen (a1, c, g)
Äpfel



FREITAG

Seelachsfilet (Natur)
 mit Bio-Kräuterreis
 und Rahmkarotten
 (a1, c, g, d)
Trauben



Penne (Vollkorn)
 mit Brokkolisöße
 dazu Gurkenscheiben (a1, c, g)

Schwäb. Linseneintopf
 dazu Spätzle und Chinakohl-
 salat mit Mandarinen
 in Mayo Dressing (a1, c, g)


Brokkoli-Nuss-Ecken
 mit Rahmkartoffeln
 und Kräutersoße (a1, c, g)

Veget. gefüllte Paprika
 mit Reis und Tomatensoße
 (a1, c, g)

Fusilli
 in Tomaten-Gemüse Soße
 (Karotten und Erbsen)
 (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.