



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

(Bio) Schmetterlingsnudeln
 mit Rahmspinat
 (a1, c, g)
Äpfel



Rotes Linsengemüse
 mit Kartoffeln
 (a1, c, g)

DIENSTAG

Putensteak
 mit Kartoffeln und Bratensoße
 dazu Möhrengemüse
 (a1, c, g)
Birnen-Quark (g)



Chilli sin Carne
 (Gemüsegeschnetzeltes)
 mit Reis (Vollkorn),
 Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)

MITTWOCH

Kabeljau (Fisch)
 mit Bio-Reis und
 Petersiliensoße, Gurkensalat
 (Essig-Öl) (a1, c, g, d)
Bananen



Nudelauflauf
 mit Möhren und Erbsen
 in Rahmsoße dazu Gurkensalat
 (Essig-Öl) (a1, c, g)

DONNERSTAG

Käsespätzle
 dazu veg. Rahmsoße
 mit Karottensalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g)
Mandarinen



Hausgemachte Knödel
 mit Pilzrahmsoße
 (a1, c, g)

FREITAG

Vollkorn-Fussili
 mit Kirchererbsen und
 Tomatensoße dazu ger. Käse
 (a1, c, g)
Schokopudding (g)



**Blumenkohl-
 Käse Bratling**
 mit Kartoffeln und
 Kräutersoße (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 Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.