



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

Linsen
 mit Spätzle und
 Puten-Saitenwurst
 (a1, c, g)
Äpfel



Kartoffeltaschen
 gefüllt mit Kräuterfrischkäse
 auf gebratenem Gemüse
 dazu ein Joghurdip (a1, c, g)

DIENSTAG

Kartoffelgratin
 dazu Gemüsesoße
 (Möhren und Zucchini)
 (a1, c, g)
Bananen



**Blumenkohl-Käse-
 Medaillons**
 mit Cous-Cous
 und Kräutersoße
 (a1, c, g)

MITTWOCH

Bio-Fusilli Nudeln
 mit Brokkolisoße
 dazu Karottensalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g)
Johannisbeer-Apfelmus



Gemüsepuffer
 (Sellerie und Möhren) mit
 Tomatensoße und Kartoffeln
 dazu Karottensalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g)

DONNERSTAG

Hokifilet (Seelachs)
 mit Rahmkartoffeln
 und Rote-Beete-Salat (Essig-Öl)
 (a1, c, g, d)
Birnen




Vollkornpasta
 mit Kohlrabi und Soße
 (a1, c, g)

FREITAG

Feiertag



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.