



**Menü 1**

**Vegetarisch mit selbem Nachtisch**

**MONTAG**

**Blumenkohl und Brokkoli**  
 mit Käse überbacken, Kräutersoße  
 dazu Stampfkartoffeln  
 (a1, c, g)  
**Birnen**



**Vollkornpasta**  
 mit Karotten und Erbsen  
 dazu Käsesoße  
 (a1, c, g)

**DIENSTAG**

**Geflügelfrikadelle**  
 mit Vollkornreis und Rahmsauce  
 dazu Karottensalat (Essig-Öl)  
 (a1, c, g)  
**Bio-Äpfel**



**Gemüse-Kartoffel-  
Pfanne**  
 mit Kräuter-Joghurt-Dip  
 (a1, c, g)

**MITTWOCH**

**Spinatknödel**  
 mit Tomatensoße und  
 Gurkensalat (Essig-Öl)  
 (a1, c, g)  
**Beerenquark (g)**



**Gemüsepuffer**  
 mit Kräuterreis  
 und Tomatensoße (a1, c, g)

**DONNERSTAG**

**Bio-Pasta**  
 in Gemüserahmsauce  
 (Möhren und weiße Bohnen)  
 (a1, c, g)  
**Wassermelone**



**Gnocchi**  
 in Gemüserahmsauce  
 und Gurkensalat (Essig-Öl)  
 (a1, c, g)

**FREITAG**

**Bio-Spaghetti**  
 in Tomaten-Lachssoße  
 dazu Blattsalat (Essig-Öl-Senf)  
 (a1, c, g, d)  
**Naturjoghurt mit Schokostreusel**



**Couscous-Pfanne**  
 mit Ratatouille-Gemüse  
 (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.