







Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	Schmetterlingsnudeln mit Rahmspinat und einem Rote-Beete-Salat (5) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Äpfel  U3 + Ü3
DIENSTAG	Putenfleischkäse (1,2,3,4) in Bratensoße dazu (Bio-)Kartoffeln und Mais-/ Bohnensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Vanillepudding (g)  U3 + Ü3
MITTWOCH	Paniertes Seelachsfilet mit Bio-Reis und Petersiliensoße, Gurkensalat (Essig-Öl)	 U3 + Ü3	Bananen  U3 + Ü3
DONNERSTAG	Käse-Nudeln dazu veg. Rahmsauce mit Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Erdbeer-Joghurt (g)  U3 + Ü3
FREITAG	Vollkorn-Fusilli (Bio) mit weißen Bohnen in Tomatensoße dazu ger. Käse (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Wassermelone  U3 + Ü3

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.