



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

Schmetterlingsnudeln
mit Rahmspinat
und einem Rote-Beete-Salat (5)
(a1, c, g)



Äpfel

Rotes Linsengemüse
mit Kartoffeln
(a1, c, g)

Äpfel

DIENSTAG

Putenfleischkäse (1,2,3,4)
in Bratensoße dazu (Bio-)Kartoffeln
und Mais-/ Bohnensalat (Essig-Öl)
(a1, c, g)



Vanillepudding (g)

Chili sin Carne
(Gemüsegeschnetzeltes)
mit Reis (Vollkorn),
Blattsalat (Essig-Öl-Senf)
(a1, c, g)

Vanillepudding (g)

MITTWOCH

Paniertes Seelachsfilet
mit Bio-Reis und
Petersiliensoße, Gurkensalat (Essig-Öl)
(a1, c, g, d)



Bananen

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

Bananen

DONNERSTAG

Käse-Nudeln
dazu veg. Rahmssoße
mit Karottensalat (Essig-Öl)
(a1, c, g)



Erdbeer-Joghurt (g)

Hausgemachte Knödel
mit Pilzrahmssoße
(a1, c, g)

Erdbeer-Joghurt (g)

FREITAG

Vollkorn-Fusilli (Bio)
mit weißen Bohnen in
Tomatensoße dazu ger. Käse
(a1, c, g)



Wassermelone

Blumenkohl-Käse-Bratling
mit Kartoffeln und
Kräutersoße
(a1, c, g)

Wassermelone

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.