



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

Chili con Carne (Rind)
 mit Kidneybohnen und Mais
 dazu Bio-Reis



Äpfel

DIENSTAG

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



Bananen (Bio)

MITTWOCH

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



Johannisbeere-Apfelmus

DONNERSTAG

Rotbarschfilet (paniert)
 mit Kartoffelsalat (j)
 und Kräuterdip
 (a1, c, g, d)



Birnen

FREITAG

Bio-Spaghetti
 mit Gemüsebolognese
 (Karotten und Erbsen)
 dazu Gurkensalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g)



Pfirsichjoghurt (g)

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

Äpfel

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

Bananen (Bio)

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

Johannisbeere-Apfelmus

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


Birnen

Gebackene Polenta
 auf Gemüse-Ratatouille
 (Tomaten und Mais)
 (a1, c, g)

Pfirsichjoghurt (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.