



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

Bunte Nudeln (Rigatoni)
 mit Kürbisrahmsoße
 und einem Mais-/Bohnensalat
 (Essig-Öl)
 (a1, c, g)
Birnen



DIENSTAG

Bratwurstschnecke (Pute)
 in Bratensoße dazu (Bio-)Kartoffeln
 und Rote-Beete-Salat (5)
 (a1, c, g)



Äpfel

MITTWOCH

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



Bananen

DONNERSTAG

Käse-Nudeln (Vollkorn)
 mit Karottensalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g)



Pfirsichquark (g)

FREITAG

Kartoffelgratin
 mit Brokkoli-Soße
 dazu ein Farmersalat (Karotte Weißkraut)
 mit einem Joghurtdressing (a1, c, g)



Mandarinen (Bio)

Rotes Linsengemüse
 mit Kartoffeln
 (a1, c, g)

Birnen

Chili sin Carne
 (Gemüsegeschnetzeltes)
 mit Reis (Vollkorn)
 (a1, c, g)

Äpfel

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

Bananen

Hausgemachte Knödel
 mit Pilzrahmsoße
 und Karottensalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g)

Pfirsichquark (g)

Blumenkohl-Käse-Bratling
 mit Kartoffeln und Kräutersoße
 dazu ein Farmersalat (Karotte Weißkraut)
 mit einem Joghurtdressing (a1, c, g)

Mandarinen (Bio)

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.