



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



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

Äpfel

Äpfel

DIENSTAG

Linsengemüse
 dazu gedämpfte Kartoffeln



Gebratenes Gemüse
 mit Couscous
 und Kräutersoße
 (a1, c, g)

Bananen (Bio)

Bananen (Bio)

MITTWOCH

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



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

Johannisbeer-Apfelmus

Johannisbeer-Apfelmus

DONNERSTAG

Reis mit
 Paprika-Soße, dazu Thunfischwürfel
 und Gurkensalat (Essig-Öl)
 (d, g)



Vollkornpasta
 mit Kohlrabi und Petersiliensauce,
 dazu Gurkensalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g)

Birnen

Birnen

FREITAG

Kartoffel-Eintopf
 mit Gemüse
 (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli)
 dazu Vollkornbrötchen
 (a1, c, g)



Gebackene Polenta
 dazu Gemüse-Ratatouille
 (Tomaten und Brokkoli)
 (a1, c, g)

Pfirsichjoghurt (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.