



**Menü 1**

**Nachtisch**

**MONTAG**

**Gemüsefrikadelle  
 mit Kräuterkartoffeln  
 und Petersiliensoße**  
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

**Äpfel**



U3 + Ü3

**DIENSTAG**

**Eintopf „Gaisburger Art“  
 mit Karotten, Lauch, Sellerie,  
 Putensaiten (4) und Knöpfe**  
 (a1, c, g, i)



U3 + Ü3

**Mandarine (Bio)**



U3 + Ü3

**MITTWOCH**

**Kichererbsen-Curry  
 mit Vollkornreis (Bio),  
 dazu Gurkensalat (Essig – Öl)**  
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

**Stracciatella-Creme (g)**



U3 + Ü3

**DONNERSTAG**

**Pasta (Bio)  
 mit fruchtiger Tomatensoße und  
 Parmesan, dazu Karottensalat  
 (Essig-Öl)**  
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

**Birnen**



U3 + Ü3

**FREITAG**

**Fischstäbchen (Lachs)  
 mit Kartoffelpüree  
 und Erbsensoße**  
 (a1, c, d, g)



U3 + Ü3

**Vanillejoghurt (g)**



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.