



**Menü 1**

**Vegetarisch mit selbem Nachtisch**

<b>MONTAG</b>  <b>DIENSTAG</b>  <b>MITTWOCH</b>  <b>DONNERSTAG</b>  <b>FREITAG</b>	<b>Gemüsefrikadelle mit Kräuterkartoffeln und Petersiliensoße</b> (a1, c, g)		<b>Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse auf gebratenem Gemüse dazu ein Joghurdip</b> (a1, c, g)
	<b>Äpfel</b>		<b>Äpfel</b>
	<b>Eintopf „Gaisburger Art“ mit Karotten, Lauch, Sellerie, Putensaiten (4) und Knöpfe</b> (a1, c, g, i)		<b>Gebackene Polenta dazu Gemüse-Ratatouille (Tomaten und Brokkoli)</b> (a1, c, g)
	<b>Mandarine (Bio)</b>		<b>Mandarine (Bio)</b>
	<b>Kichererbsen-Curry mit Vollkornreis (Bio), dazu Gurkensalat (Essig – Öl)</b> (a1, c, g)		<b>Gemüsepuffer (Sellerie und Möhren) mit Tomatensoße und Kartoffeln</b> (a1, c, g, i)
<b>Stracciatella-Creme (g)</b>		<b>Stracciatella-Creme (g)</b>	
<b>Pasta (Bio) mit fruchtiger Tomatensoße und Parmesan, dazu Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)</b>		<b>Gebratenes Gemüse mit Couscous und Kräutersoße dazu (Bio-) Gurkensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)</b>	
<b>Birnen</b>		<b>Birnen</b>	
<b>Fischstäbchen (Lachs) mit Kartoffelpüree und Erbsensoße</b> (a1, c, d, g)		<b>Vollkornpasta mit Kohlrabi und Petersiliensoße, dazu Karottensalat (Essig-Öl)</b> (a1, c, g)	
<b>Vanillejoghurt (g)</b>		<b>Vanillejoghurt (g)</b>	

**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.