



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Bio-Pasta mit feiner
Tomaten-Brokkoli-Soße**
(a1, c)



Mandarine

DIENSTAG

**Gnocchi
mit Frischkäse-Spinatsoße
dazu Rote-Beete-Salat (5)**
(a1, c, g)



Birnenquark (g)

MITTWOCH

**Hokifilet
Reis und Kräutersoße
dazu Gurkensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g, d)



Äpfel (Bio)

DONNERSTAG

**Putenbratwurst in Bratensoße
dazu Kartoffeln und Farmersalat
(Weißkraut, Karotten)
mit Joghurt-Dressing (4, a1, g)**



Kirschjoghurt (g)

FREITAG

**Bio-Spaghetti (Vollkorn)
mit Tomaten-Gemüsesoße
(Paprika, Karotten), dazu Parmesan**
(a1, c, g)



Birnen

**Gemüse-Kartoffel-Pfanne
mit Kräuter-Joghurt-Dip (g)**

Mandarine

**Vollkornpasta
mit Karotten und Erbsen
dazu Käsesoße**
(a1, c, g)

Birnenquark (g)

**Gemüsepuffer
mit Kräuterreis
und Tomatensoße**
(a1, c, g)

Äpfel (Bio)

**Couscous
mit Ratatouille-Gemüse**
(a1)

Kirschjoghurt (g)

**Petersilienkartoffeln
mit Gemüserahmsoße
und Gurkensalat (Essig-Öl)**
(a1, g)

Birnen

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.