



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Frischkäse-Spinat-Taschen
mit Paprikarahmsoße
dazu Rote-Beete-Salat (5)**
(a1, c, g)



Äpfel vom Bodensee

DIENSTAG

**Wurstgulasch (Pute) (4)
mit (Bio-) Reis und
einem Gurkensalat (Essig – Öl)**
(a1, c, g)



Mandarinen

MITTWOCH

**Buntes Schupfnudel-Trio
an Gemüserahmsoße**
(a1, c, g)



Schokopudding (g)

DONNERSTAG

**Lachsfrikadelle
mit Kartoffeln und
gelber Paprika-Soße**
(a1, g, c, d)



Banane (Bio)

FREITAG

**Vollkorn-Spaghetti (Bio)
mit Tomatensoße und Parmesan
dazu Karottensalat (Essig – Öl)**
(a1, g, c)



Birnenkompott

**Rotes Linsengemüse
mit Spätzle**
(a1, c, g)

Äpfel vom Bodensee

**Chili sin Carne
(Gemüsegeschnetzeltes)
mit Kartoffeln**

Mandarinen

**Gemüsebratling
mit Vollkornreis
und Kräutersoße**
(a1, g, c)

Schokopudding (g)

**Hausgemachte Knödel
mit Pilzrahmsoße**

Banane (Bio)

**Kartoffelauflauf
mit Möhren und Erbsen
und veget. Rahmsoße**
(a1, g, c)

Birnenkompott

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.