



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Geflügel-Jägerschnitte
mit Bio-Reis
dazu Karottenrahmgemüse**
(a1, c, g)



Mandarine

DIENSTAG

**Kartoffel-Eintopf mit Gemüse
(Blumenkohl, Möhren, Brokkoli)
dazu ein Vollkornbrötchen**
(a1, c, g)



Stracciatella-Creme (g)

MITTWOCH

**Bio-Fusilli Nudeln
mit einem Kürbis-Ragout**
(a1, c, g)



Birne

DONNERSTAG

**Bunte vegetarische Tortellini
an Tomatensoße
dazu (Bio-) Gurkensalat (Essig – Öl)**
(a1, c, g)



Blaubeer-Joghurt (g)

FREITAG

**Seelachs „Fischli“
mit Kartoffelpüree und Kräutersoße
dazu Karottensalat (Essig – Öl)**
(a1, c, d, g)



Äpfel vom Bodensee

**Veget. Köttbullar
auf gebratenem Gemüse
dazu ein Joghurdip**
(a1, c, g)

Mandarine

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

Stracciatella-Creme (g)

**Blumenkohl-Käse-Stern
mit Tomatensoße
und Kartoffeln**
(a1, c, g)

Birne

**Gebratenes Gemüse mit
Couscous und Kräutersoße
dazu (Bio-) Gurkensalat (Essig – Öl)**
(a1, c, g)

Blaubeer-Joghurt (g)

**Vollkornpasta mit gedämpften Kohlrabi
und Petersiliensoße,
dazu Karottensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)

Äpfel vom Bodensee

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.