



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Gemüse-Knusper-Bagel
mit Salzkartoffeln (Bio)
und Rahmsoße**
(a1, c, g)



Vanillequark (g)

DIENSTAG

Cremige Kartoffelsuppe
**2 Teddybär-Keulchen
mit Apfelmus**
(a1, c, g)



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

Vanillequark (g)

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

Apfelmus

MITTWOCH

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



Birnen (Bio)

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

Birnen (Bio)

DONNERSTAG

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



Äpfel vom Bodensee

**Petersilienkartoffeln
mit Gemüserahmsoße
und Mexiko-Salat (Mais, Kidneybohnen,
Paprika) (a1, g)**

Äpfel vom Bodensee

FREITAG

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



Schokoladendessert (g)

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

Schokoladendessert (g)

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.