



## Menü 1

## Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



**Vanillequark (g)**

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

**Vanillequark (g)**

DIENSTAG

**Cremige Kartoffelsuppe**  
**2 Teddybär-Keulchen  
mit Apfelmus**  
(a1, c, 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-Gemüsesoße  
(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.