



**Menü 1**

**Vegetarisch mit selbem Nachtisch**

	<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch mit selbem Nachtisch</b>
<b>MONTAG</b>	<p><b>FEIERTAG</b></p> 	<p><b>FEIERTAG</b></p>
<b>DIENSTAG</b>	<p><b>Kartoffel-Eintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Möhren, Brokkoli) dazu ein Vollkornbrötchen (a1, c, g)</b></p>  <p><b>Äpfel vom Bodensee</b></p>	<p><b>Gebackene Polenta dazu Gemüse-Ratatouille (Tomaten und Brokkoli) (a1, c, g)</b></p> <p><b>Äpfel vom Bodensee</b></p>
<b>MITTWOCH</b>	<p><b>Hähnchenschnitzel „Piccata Milanese“ mit Spaghetti und Tomatensoße, dazu Blattsalat (Essig-Öl) (a1, c, g)</b></p>  <p><b>Stracciatella-Creme (g)</b></p>	<p><b>Blumenkohl-Käse-Stern mit Tomatensoße und Kartoffeln (a1, c, g)</b></p> <p><b>Stracciatella-Crème (g)</b></p>
<b>DONNERSTAG</b>	<p><b>Bunte vegetarische Tortellini an Paprikasoße dazu (Bio-) Gurkensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)</b></p>  <p><b>Birnen</b></p>	<p><b>Gebrautes Gemüse mit Couscous und Paprikasoße dazu (Bio-) Gurkensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)</b></p> <p><b>Birnen</b></p>
<b>FREITAG</b>	<p><b>Seelachs „Fischli“ mit Kartoffelpüree und Kräutersoße dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, c, d, g)</b></p>  <p><b>Blaubeer-Joghurt (g)</b></p>	<p><b>Vollkornpasta mit gedämpften Kohlrabi und Petersiliensoße, dazu Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)</b></p> <p><b>Blaubeer-Joghurt (g)</b></p>

**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.