



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**6 Falafel Bällchen
mit Bio-Vollkornreis und
Gemüsesoße**
(a1, c, g)



**Schupfnudeln
dazu Gemüsesoße
(Zucchini und Karotte)**
(a1, c)

DIENSTAG

Äpfel vom Bodensee

**Hackbällchen (Pute)
in fruchtiger Tomaten-Soße
mit Pasta (Bio)
dazu Gurkensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)



Äpfel vom Bodensee

**Kartoffelfrischkäsetaschen
dazu Buttergemüse
und ein Kräuterdip**
(a1, c, g)

Pflaumen

Pflaumen

MITTWOCH

**Kartoffelgratin
dazu Karotten-
und Erbsensoße**
(a1, c, g)



**Cannelloni – Ricotta-Spinat
in Erbsensoße
dazu Eisbergsalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)

Brombeerjoghurt (g)

Brombeerjoghurt (g)

DONNERSTAG

**Farfalle (Bio)
mit Gemüse – Sugo
(Paprika, Zucchini, Möhre)
dazu Karottensalat (Essig – Öl)** (a1, c, g)



**Pasta
in feiner Quattro-Formaggi-Soße
dazu Karottensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)

Birnen

Birnen

FREITAG

**3 Fischfiguren, paniert (Seelachs)
mit Kartoffelpüree
dazu Kräutersoße
und Rote-Beete-Salat (5)** (a1, c, g, d)



**Spaghetti (Vollkorn)
mit Rahmgemüse-Soße**
(a1, c, g)

Bananencreme (g)

Bananencreme (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.