



**Menü 1**

**Vegetarisch mit selbem Nachtisch**

**MONTAG**

**Bio-Vollkorn-Spaghetti  
 in Tomatengemüesoße  
 (Paprika, Möhren, Brokkoli)**  
 (a1, c, g)



**Birnen**

**DIENSTAG**

**Schwäbische Linsen  
 mit Knöpfle  
 und Saitenwurst (Pute)**  
 (a1, c, g, 4)



**Äpfel vom Bodensee**

**MITTWOCH**

**Kartoffel-Brokkoli-Auflauf  
 an einer Rahmsoße**  
 (a1, c, g)



**Fruchtiges Kirsch-Dessert**

**DONNERSTAG**

**Seelachswürfel in fruchtiger  
 Tomatensoße mit Bio-Reis,  
 dazu Gurkensalat (Essig-Öl)**  
 (d)



**Bananen**

**FREITAG**

**Cremige Kartoffelsuppe (g)**  
  
**Pfannkuchen  
 mit Apfelmus (Bio)**  
 (a1, c, g)



**Gemüse-Reis-Pfanne  
 (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
 mit einem Joghurt Dip (g)**

**Birnen**

**Gnocchi al Pesto  
 an Basilikumsoße  
 dazu Karottensalat (Essig – Öl)**  
 (a1, c, g)

**Äpfel vom Bodensee**

**Blumenkohl-Käse-Bratling  
 mit Kartoffeln  
 und Kräutersoße**  
 (a1, c, g)

**Fruchtiges Kirsch-Dessert**

**Fusilli (Vollkorn)  
 in Tomatensoße, mit ger. Käse  
 dazu Gurkensalat (Essig – Öl)**  
 (a1, c, g)

**Bananen**

**Bunte Bandnudeln mit fruchtiger Tomaten-  
 Zucchinisoße und Farmersalat (Karotte-  
 Weißkraut) mit Joghurtdressing (a1, c, g)**

**Apfelmus (Bio)**

**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.