



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Gemüsefrikadelle
mit Bio-Reis
dazu Paprika-Tomaten-Soße**
(a1, c, g)



Vanillequark mit Schokostreuseln (g)

DIENSTAG

**Grüne Gnocchi (Spinat)
mit Käsesahnesoße und
Karottensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)



Nektarine

MITTWOCH

**2 kleine vegetarische Maultaschen
in der Brühe
mit Kartoffelsalat**
(a1, c, g, j)



Äpfel vom Bodensee

DONNERSTAG

**Bio-Vollkorn-Spaghetti
mit Bolognesesoße (Rind)
dazu Gurkensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)



Birnen

FREITAG

**Hokifilet (Fisch), mehliert,
mit Kartoffeln (Bio)
und Rahmkarotten**
(a1, c, g, d)



Fruchtiger Zitronenjoghurt (g)

**Kartoffeltaschen
gefüllt mit Kräuterfrischkäse
auf gebratenem Gemüse
und mit einem Joghurtdip** (a1, c, g)

Vanillequark mit Schokostreuseln (g)

**Schwäbischer Linseneintopf
dazu Spätzle und
Karottensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)

Nektarine

**Brokkoli-Bratling
mit Rahmkartoffeln
und Kräutersoße**
(a1, c, g)

Äpfel vom Bodensee

**Gemüse-Ravioli
mit Tomatensoße**
(a1, c, g)

Birnen

**Fusilli
mit Ratatouille-Soße**
(a1, c, g)

Fruchtiger Zitronenjoghurt (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.