



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

	Menü 1	Vegetarisch mit selbem Nachtisch
MONTAG	<p>FEIERTAG</p> 	<p>FEIERTAG</p>
DIENSTAG	<p>Cremige Kartoffelsuppe 2 Teddybär- Quark- Keulchen mit Apfelmus (Bio) (a1, c, g)</p> 	<p>Vollkornpasta mit Karotten und Erbsen dazu Käsesoße (a1, c, g)</p> <p>Apfelmus (Bio)</p>
MITTWOCH	<p>Hokifilet mit Bio-Vollkorn-Reis und Kräutersoße dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g, d)</p> <p>Birnen</p> 	<p>Gemüsepuffer mit Kräuterreis und Tomatensoße (a1, c, g)</p> <p>Birnen</p>
DONNERSTAG	<p>Gemüse- Knusper- Bagel mit Salzkartoffeln (Bio) und Rahmsoße (a1, c, g)</p> <p>Erdbeerquark (g)</p> 	<p>Gemüse- Kartoffel- Pfanne mit Kräuter- Joghurt- Dip (g)</p> <p>Erdbeerquark (g)</p>
FREITAG	<p>Putengeschnetzeltes dazu Kartoffelpüree und Farmersalat (Weißkraut, Karotten) mit Joghurt- Dressing (a1, c, g)</p> <p>Äpfel vom Bodensee (g)</p> 	<p>Couscous mit Ratatouille-Gemüse (a1)</p> <p>Äpfel vom Bodensee (g)</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.