



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**5 Gemüse-Bällchen
mit Bio-Reis
an einer cremigen Currysoße**
(a1, c, g)



Äpfel

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

Äpfel

DIENSTAG

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



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

Trauben

MITTWOCH

**Käse-Nudeln
in Rahm
dazu ein Blattsalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)



Brombeerjoghurt (g)

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

Brombeerjoghurt (g)

DONNERSTAG

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



Birnen

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

Birnen

FREITAG

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



Bananencreme (g)

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