



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



Johannisbeeryoghurt (g)

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

Johannisbeeryoghurt (g)

DIENSTAG

**Putenschnitzel, natur,
mit Salzkartoffeln und Rahmsoße
Mais-Kidneybohnen-Salat (Essig-Öl)
(a1, c, g)**



Pflaumen (Bio)

**Gnocchi al Pesto
an Basilikumsoße
dazu Mais-Kidneybohnen-Salat (Essig-Öl)
(a1, c, g)**

Pflaumen (Bio)

MITTWOCH

**Gnocchi an
Erbsen-Karotten-Soße
(a1, c, g)**



Fruchtiges Kirsch-Dessert (g)

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

Fruchtiges Kirsch-Dessert (g)

DONNERSTAG

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



Bananen

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

Bananen

FREITAG

**Kartoffel-Auflauf
an einer Brokkoli-Soße
Farmersalat (Karotte-Weißkraut) mit
Joghurtdressing
(a1, c, g)**



Äpfel

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

Äpfel

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.