



Menü 1

Menü 2

MONTAG

**Gemüse-Frikadelle
mit Bio-Reis
dazu cremige Currysoße
(a1, c, g)
Naturjoghurt mit
Kirschtopping (g)**



DIENSTAG

**Zartes Hähnchenschnitzel, natur,
an Bratensoße
dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing)
(a1)**



Obst

MITTWOCH

**Käseknöpfle
an Rahmsoße
dazu Karottensalat
(Essig-Öl-Dressing)
(a1, c, g)**



Obst

DONNERSTAG

**Vollkorn-Farfalle
mit bunter Gemüse-Soße
(Paprika, Erbsen, Möhre)
(a1, g)**



Bananencreme (g)

FREITAG

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



Obst

**Schupfnudeln
mit Gemüsesoße
(Zucchini und Karotte)
(a1, c)
Naturjoghurt mit
Kirschtopping (g)**

**Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung
dazu Buttergemüse
und Kräuterdip
(a1, c, g)**

Obst

**Gefüllte Cannelloni
mit Ricotta-Spinat
in feiner Erbsensoße
(a1, c, g)**

Obst

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

Bananencreme (g)

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

Obst

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.