



## Menü 1

## Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



Obst

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

DIENSTAG

**4 Chicken Nuggets  
mit Reis und Süß-Sauer-Soße  
Weißkrautsalat (American-Dressing)**  
(a1, c, g)



Obst (Bio)

**Schwäbischer Linseneintopf  
dazu Spätzle und  
Weißkrautsalat (American-Dressing)**  
(a1, c, g)

Obst (Bio)

MITTWOCH

**Kichererbsen-Curry  
mit Vollkornpasta,  
dazu Gurkensalat (Essig – Öl)**  
(a1, c, g)



Fruchtiger Birnenjoghurt (g)

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

Fruchtiger Birnenjoghurt (g)

DONNERSTAG

**Gemüse-Knusper-Bagel  
mit Kräuterreis  
und Rahmsoße**  
(a1, c, g)



Vanillequark (g)

**Vegetarische Ravioli  
mit Käsefüllung  
und Tomatensoße  
Karottensalat (Essig-Öl)**  
(a1, c, g)  
Vanillequark (g)

FREITAG

**Knusper-Seelachsfilet  
mit Tomatenfüllung  
dazu Kartoffeln (Bio)  
und Möhrengemüse**  
(a1, c, g, d)




Obst

**Fusilli  
mit Ratatouille-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.