



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Feine Putenbratwurst (4)
mit (Bio-) Kartoffeln, dazu
milde Gemüserahmsoße
(Brokkoli, Möhren, Blumenkohl)
(a1, c, g)**



Frisches Obst der Saison

DIENSTAG

**Schwäbische Schupfnudeln
mit Sauerkraut
(a1, g, c)**



**Cremiger Joghurt mit fruchtigem
Apfelmark (g)**

MITTWOCH

**Herzhafter Linseneintopf
mit Kartoffelwürfel
dazu ein Brötchen
(a1, c, g)**



Frisches Obst der Saison (Bio)

DONNERSTAG

**Vollkorn-Spaghetti (Bio)
in fruchtiger Tomatensoße mit Parmesan
dazu knackiger Gurkensalat (Essig-Öl-
Dressing)
(a1, c, g)**



Frisches Obst der Saison

FREITAG

**Zartes Fischragout
vom Seelachs
an Gemüsereis
(a1, c, g, d)**



Quarkcreme mit feinem Beerenpüree (g)

**Gefüllte Cannelloni
mit cremiger Paprikasoße
(a1, c, g)**

Frisches Obst der Saison

**Couscous
mit milder Gemüsesoße
(a1, g)**

**Cremiger Joghurt mit fruchtigem
Apfelmark (g)**

**Zucchini-puffer
mit Butterreis
dazu Kräuterquark
(a1, g, c)**

Frisches Obst der Saison

**Kartoffelauflauf
mit buntem Gartengemüse
dazu eine veget. Soße
(a1, g, c)**

Frisches Obst der Saison

**Hausgemachte Knödel
mit feiner Pilzsoße
(a1, c, g)**

Quark mit Beerenpüree (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.