



Menü 1

Menü 2

MONTAG

**Vollkornpasta
dazu milde vegetarische Soße
mit Karottengemüse**
(a1, c, g)



Frisches Obst der Saison

DIENSTAG

**Gemüse-Reis-Suppe (g)
Goldbraune Pfannenkuchen
mit Bio-Apfelmus**
(a1, c, g)



Rohkostmix

MITTWOCH

**Knuspriges Seelachsfilet
mit Salzkartoffeln (Bio)
und Erbsengemüse**
(a1, c, g, d)



Frisches Obst der Saison

DONNERSTAG

**Gnocchi
in cremiger
Spinat-Käsesoße**
(a1, c, g)



Milder Naturjoghurt (g)

FREITAG

**Feine Geflügelsaitenwurst (2 Stück)
mit hausgemachtem
Kartoffelsalat
und Gurkenscheiben**
(a1, c, g, 4)



Frisches Obst der Saison

**Vegetarische Köttbullar
auf gebratenem Gemüse
dazu Joghurtdip**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

**Gebackene Polenta
mit Ratatouillegemüse
(Tomaten und Brokkoli)**
(a1, c, g)

Rohkostmix

**Blumenkohl-Käse-Sterne
an fruchtiger Tomatensoße
mit Kartoffeln**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

**Gebratenes Gemüse
an Bulgurreis
mit Kräutersoße**
(a1, c, g)

Milder Naturjoghurt (g)

**Vollkornnudeln mit
gedämpftem Kohlrabi
in milder Soße**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

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.