



Menü 1

Menü 2

MONTAG

**Bunte
Spätzle – Gemüse – Pfanne
mit milder brauner Soße**
(a1, c, g)



Pfirsichjoghurt (g)

DIENSTAG

**Cremiges Hühnerfrikassee
mit Erbsen und Karottenwürfeln
dazu Reis**
(a1, c, g)



Frisches Obst der Saison

MITTWOCH

**Kräuterkartoffeln
an Tomatenquark
dazu ein frischer
Gurken-Mais-Salat (Essig-Öl-Dressing)**
(a1, c, g)



Schokopudding (g)

DONNERSTAG

**Goldgelbes Hokifilet (Fisch)
mit Bio-Vollkornreis
und Rahmgemüse**
(a1, c, g, d)



Frisches Obst der Saison

FREITAG

**Mildes Chili sin Carne
mit Mais, Kidneybohnen und
Karottenwürfel
dazu Bio-Spaghetti** (a1, c, g)



Frisches Obst der Saison

**Petersilienkartoffeln
mit cremiger Wurzelgemüsesoße**
(a1, g)

Pfirsichjoghurt (g)

**Vollkornpasta
mit Karotten und Erbsen
in milder Käsecremesoße**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

**Gemüsepuffer mit Kräuterreis und
fruchtiger Tomatensoße**
(a1, c, g)

Schokopudding (g)

**Bunte Gemüse-Kartoffel-Pfanne
mit Kräuter-Joghurt-Dip (g)**

Frisches Obst der Saison

**Nudeln
mit leichter Kaisergemüse-Soße
(Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) (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.