



Menü 1

Menü 2

MONTAG

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



Petersilienkartoffeln mit cremiger Wurzelgemüsesoße
(a1, g)

Mangoquark (g)

Mangoquark (g)

DIENSTAG

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



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

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

MITTWOCH

Käsenudeln (Pasta in cremiger Käsesoße) Gurken-Salat (Essig-Öl-Dressing)
(a1, c, g)



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

Erdbeerjoghurt (g)

Erdbeerjoghurt (g)

DONNERSTAG

Goldgelbes Hokifilet (Fisch) mit Bio-Kartoffeln und Möhrengemüse
(a1, c, g, d)



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

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

FREITAG

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



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

Frisches Obst der Saison

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.