



Menü 1

Menü 2

MONTAG

**Vollkornnudeln (Bio)
mit feiner Gemüsesoße
und Karottenstückchen**
(a1, c, g)



**Saftige veget. Köttbullar
mit gebratenem Gemüse
und Joghurdip**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison (Bio)

Frisches Obst d. Saison (Bio)

DIENSTAG

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



**Ofen-Polenta mit buntem
Ratatouille-Gemüse
(Tomaten und Brokkoli)**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

MITTWOCH

**Überbackene Pizza-Pasta mit
Gemüse und Käse**
(Pasta, Mais, Paprika, Tomaten)
dazu ein Karottensalat (Essig-Öl)



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

Mangojoghurt (g)

Mangojoghurt (g)

DONNERSTAG

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



**Gebrautes Gemüse mit
Bulgurreis und
feiner Kräutersoße**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

FREITAG

**Feine Geflügelbratwurst mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat mit Gurkenscheiben**
(a1, c, g, j, 4)



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

Fruchtiger Pfirsichquark (g)

Fruchtiger Pfirsichquark (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.