



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Gemüsefrikadelle mit Bio-Kartoffeln
dazu Paprika-Tomaten-Soße
(a1, c, g)**



Frisches Obst der Saison

DIENSTAG

**Bio- Pasta Bolognese mit Parmesan
und einem Gurkensalat (Essig-Öl)
(Rind) (a1, c, g)**



Frisches Obst der Saison

MITTWOCH

**Chilli sin Carne dazu Reis
und ein Rote-Bete-Salat
(a1, c, g)**



Fruchtjoghurt (g)

DONNERSTAG

**Knusper-Seelachsfilet mit goldbrauner
Panade dazu Kartoffelsalat
(a1, c, g, d)**



Frisches Obst der Saison (Bio)

FREITAG

**Linsen Eintopf mit Spätzle
(a1, c, g)**



Fruchtiger Birnenjoghurt (g)

**Kartoffeltaschen gefüllt mit
Kräuterfrischkäse auf gebratenem Gemüse
und mit einem Joghurtdip
(a1, c, g)**

Frisches Obst der Saison

**Pfannenkuchen mit Rahmgemüse
(a1, c, g)**

Frisches Obst der Saison

**Semmelknödel mit Pilzrahmsoße und ein
Rote-Bete-Salat
(a1, c, g)**

Fruchtjoghurt (g)

**Vegetarische Ravioli mit Gemüsefüllung
und Tomatensoße
(a1, c, g)**

Frisches Obst der Saison (Bio)

**Fusilli mit Ratatouille-Soße
(a1, c, g)**

Fruchtiger Birnenjoghurt (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.