



Menü 1

Menü 2

MONTAG

**Bio-Vollkorn-Spaghetti
in Tomaten-Gemüsesoße
(Erbsen)**
(a1, c, g)



Johannisbeerjoghurt (g)

DIENSTAG

**Fischfrikadelle (Seelachs) in
Kräutersoße
mit Bio-Reis,
dazu Karottensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g, d)
Frisches Obst der Saison



MITTWOCH

**Hähnchengeschnetzeltes
mit Pasta (Bio)
dazu Mais-Bohnen-Salat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)



Frisches Obst der Saison

DONNERSTAG

**Vegetarische Ravioli
an einer Paprikarahmsoße
mit einem Gurkensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)



Frisches Obst der Saison

FREITAG

**Bunte Schupfnudeln
mit Brokkoli-Soße**
(a1, c, g)



Brombeeren-Joghurt (g)

**Gemüse-Reis-Pfanne
(Karotten, Brokkoli, Erbsen)
mit einem Joghurt-Dip (g)**

Johannisbeerjoghurt (g)

**Gemüse-Frikadelle
mit Bio-Reis
dazu eine cremige Currysoße**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

**Fusilli (Vollkorn)
in Tomatensoße, mit ger. Käse
dazu Mais-Bohnen-Salat (Essig – Öl)**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

**Blumenkohl-Käse-Bratling
mit Reis
und Kräutersoße**
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

**Bandnudeln mit fruchtiger
Tomaten-Zucchini-Soße**
(a1, c, g)

Brombeeren-Joghurt (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.