



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



Frisches Obst der Saison

**Kartoffeltaschen gefüllt mit
Kräuterfrischkäse auf gebratenem Gemüse
und mit einem Joghurtdip
(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

Pfannenkuchen mit Rahmgemüse (a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

MITTWOCH

**Chilli sin Carne dazu Reis
und ein Rote-Bete-Salat (5)
(a1, c, g)**



Fruchtjoghurt (g)

**Semmelknödel mit Pilzrahmsoße
und ein Rote-Bete-Salat (5) (a1, c, g)**

Fruchtjoghurt (g)

DONNERSTAG

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



Frisches Obst der Saison (Bio)

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

Frisches Obst der Saison (Bio)

FREITAG

Linsen-Eintopf mit Spätzle (a1, c, g)



Fruchtiger Birnenjoghurt (g)

**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.