



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Zarte Putenbratlinge
mit (Bio-) Kartoffeln und
milder Gemüserahmsoße
(a1, c, g)**



Frisches Obst der Saison

DIENSTAG

**Knöpfle mit Rahmsoße
dazu ein saftiger Karottensalat
(Essig-Öl)
(a1, c, g)**



Fruchtiger Zitronenjoghurt (g)

MITTWOCH

**Knusprige Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree
und Gurkensalat (Essig-Öl)
(a1, c, g, d)**



Frisches Obst der Saison

DONNERSTAG

**Hausgemachter
Flädlesuppen-Eintopf
mit Bauernbrot
(a1, c, g)**



Blaubeer-Joghurt (g)

FREITAG

**Gnocchi in fruchtiger Tomatensoße
mit einem Eisbergsalat (Essig-Öl)
(a1, c, g)**



Frisches Obst der Saison

**Gefüllte Cannelloni
mit cremiger Paprikasoße
(a1, c, g)**

Frisches Obst der Saison

**Grüne Spinat - Gnocchi
in leichter Käsesoße
und Karottensalat (Essig-Öl)
(a1, c, g)**

Fruchtiger Zitronenjoghurt (g)

**Zucchini-puffer
mit Butterreis
dazu Kräuterquark
(a1, g, c)**

Frisches Obst der Saison

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

Blaubeer-Joghurt (g)

**Vollkornpasta
mit Karotten und Erbsen
und milder Käsesoße
(a1, c, g)**

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.