



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Gemüsefrikadelle
mit Bio-Kartoffeln
und milder 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)



**Cremiger
Milchreis** (g) (hausgemacht)

MITTWOCH

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



Frisches Obst der Saison

DONNERSTAG

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



Fruchtiger Birnenjoghurt (g) (hausgemacht)

FREITAG

**Gemüse-Eintopf
mit Spätzle** (Suppeneinlage, bitte vor dem
Servieren zur Suppe geben)
(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

Pfannenkuchen mit Rahmgemüse
(a1, c, g)

**Cremiger
Milchreis** (g) (hausgemacht)

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

Frisches Obst der Saison

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

Fruchtiger Birnenjoghurt (g) (hausgemacht)

Fusilli mit Ratatouille-Soße
(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.