



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)



Vanillepudding (g)

MITTWOCH

**Paniertes Seelachsfilet
mit Kartoffeln
und Remouladensoße
dazu Gurkensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g, d)



Frisches Obst der Saison (Bio)

DONNERSTAG

**Hausgemachter
Gemüseintopf
mit Brötchen**
(a1, c, g)



Birnenquark (g)

FREITAG

**Spaghetti (Bio)
mit fruchtiger Tomatensoße
und Parmesan
dazu einem Blattsalat (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)

Vanillepudding (g)

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

Frisches Obst der Saison

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

Birnenquark (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.