



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Bio-Pasta mit
Tomaten-Brokkoli-Soße**
(a1, c)



**Naturjoghurt mit
Schokostreusel (g)**

DIENSTAG

**Fischfrikadelle vom Lachs
Reis und Kräutersoße
dazu Gurkensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g, d)



Trauben

MITTWOCH

**Gnocchi
mit Frischkäse-Spinatsoße
dazu Rote-Beete-Salat (5)**
(a1, c, g)



Kirschquark (g)

DONNERSTAG

**Bio-Spaghetti (Vollkorn)
mit Tomaten-Gemüsesoße
(Paprika, Karotten)
dazu geriebener Käse (a1, c, g)**



Pflaumen

FREITAG

**Putenbratwurst
dazu Kartoffelpüree
und Farmersalat (Weißkraut, Karotte)
mit Joghurt-Dressing (4, g)**



Apfel (Bio)

**Gemüse-Kartoffel-Pfanne
mit Kräuter-Joghurt-Dip (g)**

**Naturjoghurt mit
Schokostreusel (g)**

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

Trauben

**Gemüsepuffer
mit Kräuterreis
und Tomatensoße**
(a1, c, g)

Kirschquark (g)

**Petersilienkartoffeln
mit Gemüserahmsoße
und Gurkensalat (Essig-Öl)**
(a1, g)

Pflaumen

**Couscous
mit Ratatouille-Gemüse**
(a1)

Apfel (Bio)

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.