



**Menü 1**

**Vegetarisch mit selbem Nachtisch**

<b>MONTAG</b>  <b>DIENSTAG</b>  <b>MITTWOCH</b>  <b>DONNERSTAG</b>  <b>FREITAG</b>	<b>Gemüsefrikadelle (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli) mit Bio-Vollkornreis und Kräutersoße</b> (a1, c, g) <b>Erdbeerjoghurt (g)</b>		<b>Schupfnudeln dazu Gemüse (Zucchini und Karotte)</b> (a1, c) <b>Erdbeerjoghurt (g)</b>
	<b>Hackbällchen (Pute) in fruchtiger Tomaten -Soße mit Bio-Pasta dazu Gurkensalat (Essig-Öl)</b> (a1, c, g) <b>Nektarinen</b>		<b>Kartoffelfrischkäsetaschen mit Buttergemüse und einem Kräuter dip,</b> (a1, c, g) <b>Nektarinen</b>
	<b>Kartoffelgratin dazu Karotten- und Erbsensoße</b> (a1, c, g) <b>Vanillepudding (g)</b>		<b>Cannelloni – Ricotta-Spinat in Tomatensoße dazu Gurkensticks</b> (a1, c, g) <b>Vanillepudding (g)</b>
	<b>Farfalle (Bio) mit Gemüse – Sugo (Paprika, Zucchini, Karotte) dazu Karottensalat (Essig – Öl)</b> (a1, c, g) <b>Aprikosen</b>		<b>Pasta in feiner Quattro-Formaggi-Soße dazu Karottensalat (Essig – Öl)</b> (a1, c, g) <b>Aprikosen</b>
	<b>Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelwürfel und einer milden Kurkumasoße und Bohnensalat (Essig-Öl)</b> (a1, c, g, d) <b>Birne (Bio)</b>		<b>Spaghetti (Vollkorn) mit Rahmgemüse</b> (a1, c, g) <b>Birne (Bio)</b>

**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.