



Menü 1


Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG	<p>Bunte Nudeln (Rigatoni) mit Gemüserahmsoße und einem Mais-Paprika-Salat (Essig-Öl) (a1, c, g) Mandarine</p> 
DIENSTAG	<p>Wurstgulasch (Pute) mit (Bio-) Reis und einem Gurkensalat (Essig – Öl) (a1, c, g) Vanillequark (g)</p> 
MITTWOCH	<p>Käseknöpfe mit veget. Rahmsoße und Rote Beete Salat (Essig-Öl) (a1,c,g) Apfel</p> 
DONNERSTAG	<p>Lachsfrikadelle mit Kartoffeln und gelber Paprika-Soße (a1, g, c, d) Banane (Bio)</p> 
FREITAG	<p>Spaghetti (Bio) mit Tomatensoße und Parmesan dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, g, c) Birnenkompott</p> 

<p>Rotes Linsengemüse mit Kartoffelwürfel (a1, c, g) Mandarine</p>
<p>Chili sin Carne (Gemüsegeschnetzeltes) mit Kartoffeln Vanillequark (g)</p>
<p>Gemüsebratling mit Vollkornreis und Kräutersoße (a1, g, c) Apfel</p>
<p>Hausgemachte Knödel mit Pilzrahmsoße Banane (Bio)</p>
<p>Kartoffelauflauf mit Möhren und Erbsen und veget. Rahmsoße (a1, g, c) Birnenkompott</p>

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.