



Menü 1

Nachtisch

MONTAG

**Gemüsefrikadelle
(Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli)
mit Bio-Vollkornreis und
Kräutersoße**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Mandarinen



U3 + Ü3

DIENSTAG

**Hackbällchen (Pute)
in fruchtiger Tomaten-Soße
mit Pasta
dazu Gurkensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Birnen (Bio)



U3 + Ü3

MITTWOCH

**Kartoffelgratin
dazu Karotten-
und Erbsensoße**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Vanillepudding (g)



U3 + Ü3

DONNERSTAG

**Farfalle (Bio)
mit Gemüse – Sugo
(Paprika, Zucchini, Möhre)
dazu Karottensalat (Essig – Öl)**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Äpfel vom Bodensee



U3 + Ü3

FREITAG

**Paniertes Seelachsfilet
mit Kartoffelpüree
dazu Zitronensoße
und weißer Bohnensalat (Essig-Öl)**
(a1, c, g, d)



U3 + Ü3

Bananencreme (g)



U3 + Ü3

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.