



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**Bio-Spaghetti
in Tomatengemüesoße
(Paprika, Möhren, Brokkoli)
mit Parmesan Käse (a1, c, g)**



Äpfel vom Bodensee

DIENSTAG

**Kartoffelsuppe
Pfannkuchen
mit Apfelmus**



(a1, c, g)

MITTWOCH

**Salzkartoffeln mit Rahmspinat
dazu Farmersalat
(Karotte/Weißkraut)
mit Joghurt-Dressing
(a1, c, g)
Banane**



DONNERSTAG

**Fruchtiges Fischcurry (Seelachs)
mit Bio-Reis
dazu Gurkensalat (Essig-Öl)
(c, g, d)**



Schokopudding (g)

FREITAG

**Putengeschnetzeltes
mit Bio-Vollkorn-Nudeln
und Karottensalat (Essig-Öl)
(a1, c, g)**



Knusperjoghurt (g)

**Gemüse-Reis-Pfanne
(Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit einem Joghurt Dip (g)**

Äpfel vom Bodensee

**Bunte Bandnudeln mit fruchtigen
Tomaten, Zucchini-Soße und Farmersalat
(Karotte-Weißkraut) mit Joghurtdressing
(a1, c, g)**

Apfelmus

**Blumenkohl-Käse-Bratling
mit Kartoffeln
und Kräutersoße
(a1, c, g)**

Banane

**Fusilli (Vollkorn)
in Tomatensoße, mit ger. Käse
dazu Gurkensalat (Essig – Öl)
(a1, c, g)**

Schokopudding (g)

**Gnocchi al Pesto
an Basilikumsoße
und Tomatensalat (Essig – Öl)
(a1, c, g)**

Knusperjoghurt (g)

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.