



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

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



Äpfel vom Bodensee

DIENSTAG

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



Knusperjoghurt (g)

MITTWOCH

**Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
 an einer Rahmsoße
 (a1, c, g)**



Banane

DONNERSTAG

**Seelachswürfel in fruchtiger
 Tomatensoße mit Bio-Reis,
 dazu Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing)
 (d)**



Birnen

FREITAG

**Cremige Kartoffelsuppe (g)
 Pfannkuchen
 mit Apfelmus
 (a1, c, g)**



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

Äpfel vom Bodensee

**Gnocchi al Pesto
 an Basilikumsoße
 dazu Karottensalat (Essig – Öl)**

Knusperjoghurt (g)

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

Banane

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

Birnen

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

Apfelmus

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.