








Menü 1		Vegetarisch mit selbem Nachtisch	
MONTAG	<p>Bio-Vollkorn-Spaghetti in Tomaten-Gemüsesoße (Erbsen) (a1, c, g)</p>  <p>Frisches Obst der Saison</p>	<p>Gemüse-Reis-Pfanne (Karotten, Brokkoli, Erbsen) mit einem Joghurt-Dip (g)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	
DIENSTAG	<p>Fischfrikadelle (Seelachs) in fruchtiger Tomatensoße mit Bio-Reis, dazu Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g, d) Frisches Obst der Saison</p> 	<p>Cremiger Gemüseeintopf (Karotten, Erbsen, Blumenkohl) mit Vollkornbrötchen (a1, c, g)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	
MITTWOCH	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta (Bio) dazu Mais-Bohnen-Salat (Essig-Öl) (a1, c, g)</p>  <p>Johannisbeerjoghurt (g)</p>	<p>Fusilli (Vollkorn) in Tomatensoße, mit ger. Käse dazu Mais-Bohnen-Salat (Essig – Öl) (a1, c, g)</p> <p>Johannisbeerjoghurt (g)</p>	
DONNERSTAG	<p>Vegetarische Ravioli an einer Paprikarahmsoße mit einem Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)</p>  <p>Frisches Obst der Saison</p>	<p>Blumenkohl-Käse-Bratling mit Reis und Kräutersoße (a1, c, g)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	
FREITAG			

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.