



	Menü 1	Menü 2
MONTAG	<p>Linsen mit Spätzle und Putensaitenwurst (a1, c, g, 4)</p> <p>Obst</p> 	<p>Veget. Köttbullar auf gebratenem Gemüse dazu ein Joghurdip (a1, c, g)</p> <p>Obst</p>
DIENSTAG	<p>Nudeln (Bio) mit vegetarischer Bolognesesoße (mit Karottenwürfeln) (a1, c, g)</p> <p>Brombeerquark (g)</p> 	<p>Gebackene Polenta dazu Gemüse-Ratatouille (Tomaten und Brokkoli) (a1, c, g)</p> <p>Brombeerquark (g)</p>
MITTWOCH	<p>Gemüse-Geschnetzeltes mit Reis (Bio) (Erbsen, Möhren, Brokkoli) (a1, c, g)</p> <p>Obst</p> 	<p>Blumenkohl-Käse-Stern auf Tomatensoße dazu Kartoffeln (a1, c, g)</p> <p>Obst</p>
DONNERSTAG	<p>Seelachsfilet „natur“ Vollkornreis und Kürbisoße (a1, c, g, d)</p> <p>Schokoladenpudding (g)</p> 	<p>Gebratenes Gemüse mit Couscous und Kräutersoße dazu (Bio-) Gurkensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)</p> <p>Schokoladenpudding (g)</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.