



Menü 1		Menü 2	
MONTAG	Vollkornpasta dazu milde vegetarische Soße mit Karottengemüse (a1, c, g)		Vegetarische Köttbullar auf gebratenem Gemüse dazu Joghurtdip (a1, c, g)
	Frisches Obst der Saison		Frisches Obst der Saison
DIENSTAG	Gemüse-Reis-Suppe (g)		Gebackene Polenta mit Ratatouillegemüse (Tomaten und Brokkoli) (a1, c, g)
	Goldbraune Pfannenkuchen mit Bio-Apfelmus (a1, c, g)		Rohkostmix
MITTWOCH	Knuspriges Seelachsfilet mit Salzkartoffeln (Bio) und Erbsengemüse (a1, c, g, d)		Blumenkohl-Käse-Sterne an fruchtiger Tomatensoße mit Kartoffeln (a1, c, g)
	Frisches Obst der Saison		Frisches Obst der Saison
DONNERSTAG	Gnocchi in cremiger Spinat-Käsesoße (a1, c, g)		Gebratenes Gemüse an Bulgurreis mit Kräutersoße (a1, c, g)
	Milder Naturjoghurt (g)		Milder Naturjoghurt (g)
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.