



Menü 1

MONTAG

Bunte
Spätzle – Gemüse – Pfanne
mit milder brauner Soße
(a1, c, g)



Pfirsichjoghurt (g)

DIENSTAG

Cremiges Hühnerfrikassee
mit Erbsen und Karottenwürfeln
dazu Reis
(a1, c, g)



Frisches Obst der Saison

MITTWOCH

Kräuterkartoffeln
an Tomatenquark
dazu ein frischer
Gurken-Mais-Salat (Essig-Öl-Dressing)
(a1, c, g)



Schokopudding (g)

DONNERSTAG

Goldgelbes Hokifilet (Fisch)
mit Bio-Vollkornreis
und Rahmgemüse
(a1, c, g, d)



Frisches Obst der Saison

FREITAG



Menü 2

Petersilienkartoffeln
mit cremiger Wurzelgemüsesoße
(a1, g)

Pfirsichjoghurt (g)

Vollkornpasta
mit Karotten und Erbsen
in milder Käsecremesoße
(a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

Gemüsepuffer mit Kräuterreis und
fruchtiger Tomatensoße
(a1, c, g)

Schokopudding (g)

Bunte Gemüse-Kartoffel-Pfanne
mit Kräuter-Joghurt-Dip (g)

Frisches Obst der Saison

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.