








Menü 1		Vegetarisch mit selbem Nachtisch	
MONTAG	<p>Zarte Putenbratlinge mit (Bio-) Kartoffeln und milder Gemüserahmsoße (a1, c, g) </p> <p>Frisches Obst der Saison</p>		<p>Gefüllte Cannelloni mit cremiger Paprikasoße (a1, c, g)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>
DIENSTAG	<p>Knöpfle mit Rahmsoße dazu ein saftiger Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g) </p> <p>Fruchtiger Zitronenjoghurt (g)</p>		<p>Grüne Spinat - Gnocchi In leichter Käsesoße und Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)</p> <p>Fruchtiger Zitronenjoghurt (g)</p>
MITTWOCH	<p>Knusprige Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g, d) </p> <p>Frisches Obst der Saison</p>		<p>Zucchinipuffer mit Butterreis dazu Kräuterquark (a1, g, c)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>
DONNERSTAG	<p>Hausgemachter Flädlesuppen-Eintopf mit Bauernbrot (a1, c, g) </p> <p>Frisches Obst der Saison</p>		<p>Blumenkohl-Käse-Stern mit Tomatensoße und Kartoffeln (a1, c, g)</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>
FREITAG	<p></p>		

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.