



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG DIENSTAG MITTWOCH DONNERSTAG FREITAG	MONTAG	Gemüsefrikadelle mit Bio-Reis dazu Paprika-Tomaten-Soße (a1, c, g) Obst		Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse auf gebratenem Gemüse und mit einem Joghurdip (a1, c, g) Obst
	DIENSTAG	Kichererbsen-Curry mit Vollkornreis, dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, c, g) Vanillequark (g)		Schwäbischer Linseneintopf dazu Spätzle und Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g) Vanillequark (g)
	MITTWOCH	2 kleine vegetarische Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat (a1, c, g, j) Obst		Brokkoli-Bratling mit Rahmkartoffeln und Kräutersoße (a1, c, g) Obst
	DONNERSTAG	Bio-Spaghetti mit Bolognesesoße (Rind) dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g) Obst		Gemüse-Ravioli mit Tomatensoße (a1, c, g) Obst
	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.