



Menü 1		Vegetarisch mit selbem Nachtisch	
MONTAG			
DIENSTAG	Putenschnitzel, natur, mit Salzkartoffeln und Rahmsoße Mais-Kidneybohnen-Salat (Essig-Öl) (a1, c, g) Pflaumen (Bio)		Gnocchi al Pesto an Basilikumsoße dazu Mais-Kidneybohnen-Salat (Essig-Öl) (a1, c, g) Pflaumen (Bio)
MITTWOCH	Gnocchi an Erbsen-Karotten-Soße (a1, c, g) Fruchtiges Kirsch-Dessert (g)		Blumenkohl-Käse-Bratling mit Kartoffeln und Kräutersoße (a1, c, g) Fruchtiges Kirsch-Dessert (g)
DONNERSTAG	Pangasius, (Fisch), in fruchtiger Tomatensoße mit Bio-Reis, dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (d) Bananen		Fusilli (Vollkorn) in Tomatensoße, mit geriebenem Käse dazu Gurkensalat (Essig – Öl) (a1, c, g) Bananen
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.