



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

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