




Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG	Bio-Pasta mit Tomaten-Brokkolisoupe (a1, c)		Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Kräuter-Joghurt-Dip (g)	
	Naturjoghurt mit Schokostreusel (g)		Naturjoghurt mit Schokostreusel (g)	
DIENSTAG	Fischfrikadelle vom Lachs Reis und Kräutersoupe dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g, d)		Vollkornpasta mit Karotten und Erbsen dazu Käsesoupe (a1, c, g)	
	Trauben		Trauben	
MITTWOCH	Feiertag		Feiertag	
				
DONNERSTAG	Bio-Spaghetti (Vollkorn) mit Tomaten-Gemüsesoupe (Paprika, Karotten) dazu geriebener Käse (a1, c, g)		Petersilienkartoffeln mit Gemüserahmsoupe und Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, g)	
	Apfelmus (Bio)		Apfelmus (Bio)	
FREITAG	Putenbratwurst dazu Kartoffelpüree und Farmersalat (Weißkraut, Karotten) mit Joghurt-Dressing (4, g)		Couscous mit Ratatouille-Gemüse (a1)	
	Birne		Birne	

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.