



Menü 1

Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG	Gemüsefrikadelle (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli) mit Bio-Vollkornreis und Kräutersoße (a1, c, g) Aprikosenmus		Schupfnudeln dazu Gemüse (Zucchini und Karotte) (a1, c) Aprikosenmus
DIENSTAG	Köttbullar (Pute) in Preiselbeer-Soße mit Bio-Pasta, dazu Gurkensalat (Essig – Öl) (a1, c, g) Banane		Kartoffelfrischkäsetaschen mit Buttergemüse und einem Kräuterdip, (a1, c, g) Banane
MITTWOCH	Kartoffelgratin dazu Karotten- und Erbsensoße (a1, c, g) Vanillepudding (g)		Cannelloni – Ricotta-Spinat in Tomatensoße dazu Gurkensticks (a1, c, g) Vanillepudding (g)
DONNERSTAG	Feiertag		Feiertag
FREITAG	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelpüree und Bohnensalat (Essig-Öl) (a1, c, g) Birne (Bio)		Spaghetti (Vollkorn) mit Rahmgemüse (a1, c, g) Birne (Bio)

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.