



## Menü 1

## Vegetarisch mit selbem Nachtisch

MONTAG

**2 Pfannkuchen  
mit Apfelmus**  
(a1, c, g)



**Rohkost**

**Gnocchi al Pesto  
mit Kräuterrahmsoße**  
(a1, c, g)

**Rohkost**

DIENSTAG

**Putengeschnetzeltes  
mit Bio-Vollkorn-Nudeln  
und Gurkensalat (Essig-Öl)**  
(a1, c, g)



**Apfel**

**Blumenkohl-Käse-Bratling  
mit Kartoffeln  
und Kräutersoße**  
(a1, c, g)

**Apfel**

MITTWOCH

**Bio-Salzkartoffeln mit  
Rahmspinat**  
(a1, g)



**Schokopudding (g)**

**Bunte Bandnudeln  
mit fruchtigen Tomaten,  
Zucchinisoße und Farmersalat  
(Karotte-Weißkraut)  
mit Joghurtdressing**  
(a1, c, g)  
**Schokopudding (g)**

DONNERSTAG

**Fruchtiges Fischcurry (Seelachs)  
mit Bio-Reis  
dazu Karottensalat (Essig-Öl)**  
(c, g, d)



**Banane**

**Fusilli (Vollkorn)  
in Tomatensoße, mit ger. Käse  
dazu Karottensalat  
(Essig – Öl) (a1, c, g)**

**Banane**

FREITAG

**Bio-Spaghetti  
in Tomatengemüsesoße  
mit geriebenem Käse**  
(a1, c, g)



**Erdbeermus**

**Gemüse-Reis-Pfanne  
dazu Blattsalat  
(Essig-Öl-Senf-Dressing)**  
(j)

**Erdbeermus**

**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.