



### Montag

Knusprige Tortillachips (d)  
Guacamole (Advocado, Tomaten, Limetten) Dip  
Süß Saure Tomaten Salsa  
Germknödel (mit Powidl Marmelade gefüllter süße Dampfnudel) (a,d,)  
Vanillesauce (a)

### Dienstag

Champignonsauce (a,h)  
Süßkartoffel Püree (a)  
Paprika Rohkost  
Kräuterquark (mit Schnittlauch Petersilie und Kerbel) (a)  
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

### Mittwoch

Überbackener Blumenkohl (mit Käse und Tomaten) (a)  
Hollandaise Sauce (a)  
Petersilienkartoffel  
Gurkensalat  
weiße Balsamico Dressing  
Joghurt mit Aprikosen (a)

### Donnerstag

Krabbenbällchen (h)  
Thai Red Curry Sauce mit Kokos und Ingwer  
gebratener Eierreis (g)  
Chinakohlsalat  
Gartenkräuter (Kresse, Kerbel, Schnittlauch) Dressing  
Obstkorb (Banane, Birne) Kann sich nach Marktangebot ändern

### Freitag

Pizza Geflügelsalami Streifen (a,d)  
Gemischter Salat (Grün, Tomaten, Karotten)  
Italienische Dressing (Basilikum, Oregano) (i,11)  
Smoothie mit Kürbis, Karotten, Apfel, Mango, Rote Beete, Sanddorn

Dieser Speiseplan entspricht dem «DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas».

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem unten stehenden Logo ausgezeichnet.

Wir verwenden bei unseren Dressings nur Balsamico Essig, Rapsöl und frische Kräuter

Bio Nummer: DE-ÖKO-037

(die mit \*gekennzeichneten Artikel sind aus biologischem Anbau)

Änderungen unter Vorbehalt

