



**Montag**

Raviolini mit Frischkäse Füllung (a,d,g)  
Mediterrane Tomatensauce  
geriebener Käse (a)  
Rohkost der Saison (Gurken, Karotten, Kohlrabi, Paprika)  
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

**Dienstag**

Gebratene würzige Chicken Wings  
Chrunchy Süßkartoffeln Wedges  
Gurkenrahmsalat mit Dill (a)  
BBQ Dip  
Schokoladen-pudding (a)

**Mittwoch**

Eieromelette (a,d,g)  
Ratatouille Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Lauch)  
Focaccia (Ital. Weißbrot)  
Obstkorb (Aprikosen, Pflaumen, Nektarinen) Kann sich nach Marktangebot ändern

**Donnerstag**

Bratwürstchen Nürnberger Art (Schwein)  
Kartoffelpüree (a)  
Sauerkraut  
Pfirsich Melba Creme (Griechischer Joghurt mit Pfirsichen und Himbeeren) (a)

**Freitag**

Dahl Linsen-Curry Eintopf mit reichlich Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) (h)  
Reis (a)  
Schmand (a)  
Gelber Smoothie (Ananas, Mango, gelbe Paprika, Maracuja)

Das Individual-Menü ist nur bedingt für Krippe geeignet. Wir empfehlen es erst ab einem Kindesalter von 5 Jahren zu wählen.

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

