



### **Montag**

Gebratenes Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Lauch) (a,d,g,h)  
Röstkartoffel  
Cole Slaw Salat (Kraut, Karotten, Joghurt) (a,d,g)  
Tomatenketchup  
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

### **Dienstag**

gemischte Pasta (d)  
fruchtige Tomatensauce mit Basilikum (h)  
geriebener Käse (a)  
Rohkost der Saison (Gurken, Karotten, Kohlrabi, Paprika)  
Kokospudding mit Mango(a)

### **Mittwoch**

Kichererbsen Ragout mit Kokos  
Parboiled Reis  
bunter Blattsalat (i)  
Himbeer Dressing  
Obstkorb (Apfel, Birnen, Bananen) Kann sich nach Marktangebot ändern

### **Donnerstag**

Klare Gemüsesuppe mit (h)  
Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie, Pastinaken) (h)  
mit Backerbsen (a,d,g)  
Wiener Kaiserschmarren (a,d,g)  
Apfelkompott

### **Freitag**

Gnocchi (g)  
Pestosauce (c)  
Tomatenwürfel mit Kräuter als Topping (l)  
geriebener Käse (a)  
Heidelbeer-Milchshake (a)

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

