



Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Für Fleisch Liehaber	Gebührte Gemüseaultaschen (A1,C,J,N) mit Kräutersahnesauce (J,N) 	Panierter Seelachs (A1,C,K) mit Kartoffelwedges (N) und Joghurtremoulade (J,N,3) alternativ mit Gemüsebratling (A1,C)	Feiertag Wir wünschen Euch einen schönen 1. Mai	Rindergulasch (N) mit Paprikastreifen auf Teigwaren (A1,C) alternativ vegetarisch (I)	Putenfleischkäse (2,3,15) mit Kartoffelbrei (J) und selbstgemachtem Fruchtketchup alternativ mit Kichererbsenbratling (A1,C)
Allergene	A1,C,J,N,21	A1,C,J,K,N,3 aus nachhaltigem Fischfang		A1,C,N Rind	J,2,3,15
Für Gemüse Liehaber 	Grieß-Mandelschnitte (A1,E2,J) mi Apfel-Rhabarberkompott	Vollkornpasta (A1) an Blattspinat-Sahnesauce (J,N)		Feines Curry (N) mit Blumenkohl und Erbsen in Kokossauce dazu Reis	Pfannkuchen (A1,C) mit Spargelragout (J,N)
Allergene	A1,E2,J	A1,J,N		N	A1,C,J,N Spargel regional, nicht Bio
Für Pasta Liehaber 	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Arrabiata (A1,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Blattspinat-Sahne (A1,J,N)		Pasta Napoli (A1,N) Pasta Tomatensahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Pestosahne (A1,J,N)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)		Nudelsuppe (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)
Gemüse Bio-Gemüse 	Karottenscheiben natur (N) Erbsen natur (N)	Mais natur (N) Wirsing in Rahm (J,N)		Blattspinat in Rahm (J,N) Kohlrabi in Rahm (J,N)	 Blumenkohl natur (N) Karotten in Rahm (J,N)
Salat Bio-Salat 	 Rettichsalat rot-weiss (K,N) Rote-Betesalat (K,N)	 Brechbohnsensalat (K,N) Kohlrabisalat (K,N)		 Blattsalat (mit Joghurt-Dressing J,K,N) Gurkensalat (K,N)	 Gurkensalat Essig-Öl (K,N) Karottensalat (K,N)
Dessert Bio-Dessert 	 Joghurt mit Pfirsich (J) Obst	 Obst Apfelmus		 Stracciatellajoghurt (J) Obst	Buttermilchdessert Mango (J) Quarkspeise mit Apfel (J)

Alle Menülinien mit dem Bio-Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006. Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Aushang „Allergene und Zusatzstoffe“. Alle Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)“ als eine Menülinie zertifiziert.

Aufgrund von Lieferengpässen kann es bei einzelnen Gerichten zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Kinderleicht genießen GmbH – Frohmattenstr. 15 – 79268 Bötzingen – Tel.: 07633-91 22 473 – bestellung@kinderleicht-genuessen.de – www.kinderleicht-genuessen.de