



















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Für Fleisch Liebhaber</b>	Spaghetti Bolognese (A1)  mit Rinderhack (N)  und geriebenem Käse  alternativ Tomatensauce (N)	Currywurst (2,3,15)  mit Kartoffelwedges (N)  alternativ Geflügel oder vegetarisch (A1,I,N)	Überbackener Ofenreis (J,N,2,3,15)  mit Putenschinken (2,3,15)  und Gemüsewürfeln (N)  alternativ vegetarisch nur Gemüse (J,N)	Grießschnitte (A1,J)  mit Apfelmus (3,11,23)  	Knusprige Fischnuggets (A1,C,J,K,N)  dazu Bio Pellkartoffeln mit Schale  und Joghurtremoulade (J,N,3)  alternativ mit Gemüsebratling (C,N)
<b>Allergene</b>	<b>A1,N,Rind</b>	<b>N,2,3,15 Schwein</b>	<b>J,N,2,3,15 Geflügel</b>	<b>A1,J,3,11,23</b>	<b>A1,C,J,K,N,3 aus nachhaltigem Fischfang</b>
<b>Für Gemüse Liebhaber</b> 	Polentaschnitte mit Ratatouille (N)  (Aubergine, Karotte, Zucchini, Tomate)	Vollkornpasta (A1) an cremiger Ricottasauce (J,N)  mit Walnüssen (E4) und Kirschtomaten	Gemüseköttbullar (A1) mit Kartoffeln in der Schale  und Kräuterdipp (J,N)	Tagliatelle (A1) auf Spargel-Bärlauchsauce (J,N)	Paprika-Reispfanne (N) mit Joghurdipp (J,N)
<b>Allergene</b>	<b>N</b>	<b>A1,E4,J,N</b>	<b>A1,J,N</b>	<b>A1,J,N</b>	<b>J,N</b>
<b>Für Pasta Liebhaber</b> 	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta Arrabiata (A1,N)	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta Ricotta-Walnuss (A1,E4,J,N)	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta Tomatensahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta Käsesahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta veg. Bolognese (A1,I,N)
<b>Wahlkomponenten</b>					
<b>Tagessuppe</b>	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N)	Kartottencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
<b>Gemüse</b> 	Karotten natur (N)  Erbsen natur (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N)  Buschbohnen in Rahm (J,N)	Blumenkohl (N)  Pastinake in Rahm (N)	Rosenkohl in Rahm (J,N)  Blattspinat in Rahm (J,N)	Mais natur (N)  Karotten in Rahm (J,N)
<b>Salat</b> 	 Rote-Betesalat (K,N)   Brechbohnsalat (K,N)	 Karottensalat (K,N)  Weißkrautsalat (K,N)	 Linsensalat (K,N)  Blattsalat (J,K,N)	 Blattsalat mit Joghurdressing (J,K,N)  Gurkensalat (J,K,N)	 Gurkensalat (J,K,N)  Rote-Betesalat (K,N)
<b>Dessert</b> 	 Schokopudding (J)  Joghurt mit Birne (J)	 Obst  Apfelmus	 Apfel-Rhabarberkompott (3,11,23)  Haferdessert Schoko (A1)	 Erdbeerquark (J)  Obst	 Vanillejoghurt (J)  Quarkspeise mit Banane (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.: 07663-91 22 473 – bestellung@kinderleicht-geniessen.de – www.kinderleicht-geniessen.de