

Speiseplan

KW 10

02. März 2020 bis 06. März 2020

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--------|----------|----------|------------|---------|
|--------|----------|----------|------------|---------|


| | | | | | |
|----------------|---------------------------------|---|--|---|---|
| Suppen: | Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N) | Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,N) Zucchini-cremesuppe (J,N) | Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Erbsencremesuppe (J,N) | Klare Suppe mit Striebele (A1,C,J,N) Kräutercremesuppe (J,N) | Buchstabensuppe (A1,,C,N) Spinatcremesuppe (J,N) |
|----------------|---------------------------------|---|--|---|---|

Allergene / Zusatzstoffe

| | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|---|--|
| Regionales Fleischgericht | Schäbisches Linsengericht mit Spätzle und Wienerle  | Backfisch mit Kartoffelecken und Joghurtremoulade  | Süße Polentaschnitte mit selbstgemachtem Zwetschgenkompott  | Zartes Geschnetzeltes in Erdnuss-Zitronengrasssauce dazu Reis  | Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Käse  |
|--------------------------------------|--|--|--|---|--|

Allergene / Zusatzstoffe

| | | | | | |
|--|---|--|---|--|---|
| Vegetarisches Gemüsegericht | Tagliatelle mit bunten Paprikawürfeln an veganer Sauce | Asiatische Wokgemüse in Sojasauce dazu Reis | Mediterranes Gemüse an Tomatensauce auf Vollkornbulgur | Kartoffel-Kohlrabigratin goldgelb gebacken | Karotten-Hirsebratlinge selbstgemacht auf Linsengemüse |
|--|---|--|---|--|---|

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoffe

| | |
|---------------------------------|--|
| Pasta - Variationen: |  Bio - Pasta - Gericht siehe Ergänzungspeiseplan |
|---------------------------------|--|

Allergene / Zusatzstoffe

| | |
|----------------|------------------------------|
| Salate: | siehe separate Angebotsliste |
|----------------|------------------------------|

Allergene / Zusatzstoffe

| | | | | | |
|------------------|--|------|--------------------------|---|-------------------------|
| Desserts: | Kefirdessert Maracuja Alternativ Naturjoghurt (J) | Obst | Joghurt mit Waldfrüchten | Sahnepudding Alternativ Obst (+10ct) | Quarkspeise mit Himbeer |
|------------------|--|------|--------------------------|---|-------------------------|

Allergene / Zusatzstoffe

Alle Gerichte mit dem Bio - Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006
Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.

Die Liste der Zusatzstoffe hängt im Ausgabebereich aus.
Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.

Ihre Kontaktadresse: info@kinderleicht-genießen.de

Änderungen vorbehalten.
Alle Gerichte solange der Vorrat reicht.