












Speiseplan

KW 18

29. April 2019 bis 03. Mai 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Brokkolicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Tomatencremesuppe (J,N)		Flädlesuppe (A1,C,J,N) Spargelcremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N) Zucchinicremesuppe (J,N)
siehe Aushang Tagesangebot					
Regionales Fleischgericht	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren 	Fladenbrot gefüllt mit Putengyros und Zaziki 	Tag der Arbeit 	Cremiger Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus 	Leckere Fischnuggets mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp 
CCC Allergene / Zusatzstoffe	A1	A1,J		J	A1,C,J,N,2,3,23 aus nachhaltigem Fischfang
Vegetarisches Gemüsegericht	Kartoffelgratin mit Bärlauch goldgelb gebacken 	Vollkornpenne auf Linsenbolognese 		Hirseauflauf mit saisonalem Gemüse 	Chilli sin Carne dazu Reis 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,N,21	A1,N,21		N,21	I,N,21
Pasta - Variationen:		 Bio - Pasta - Gericht	Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste		
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Angebotsliste		
Salate:			siehe separate Angebotsliste		
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Angebotsliste		
Desserts:	Aprikosenjoghurt	Grießpudding Alternativ Obst		Obst	Götterspeise Kirsche Alternativ Naturjoghurt (J)
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,J			

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.