

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Serviettenknödel (A1,C) in Scheiben auf Champignonragout (J,N) 	Mediterraner Rinderhackbraten (A1,C,J) dazu Nudelsalat (A1,C,J,N) mit Tomaten und Mozzarella (verbesserte Rezeptur) alternativ mit vegetarischer Frikadelle (A1,C,J,N)	Makkaroni Carbonara (A1,C) an Putenschinken-Sahnesauce (J,N,2,3,15) alternativ ohne Schinken (A1,C,J,N)	Putengeschnetzeltes in Zucchini-Kräutersauce (J,N) dazu Reis alternativ vegetarisch (I,J,N)	Knusprige Fischstäbchen (A1) mit Kartoffelsalat (K,N) und Joghurtremoulade (C,J,N,3) alternativ mit veganen Fischstäbchen (A1,C,I,J,K,N,3)
Allergene	A1,C,J,N	A1,C,J,N Rind	A1,C,J,N,2,3,15 Pute	J,N Pute	A1,C,J,N,3 Fisch aus nachhaltigem Fischfang
Menü 2	Bibiliskäs (J,N) mit frischen Kräutern dazu Eichstetter Kartoffeln 	Weißer Quinoa in Kokosmilch dazu Apfelmus	Arabisches Linsengericht (N) Angebratener Reis mit Linsen und angedünsteten Zwiebeln dazu Joghurt-Minze-Dipp (J,N)	Champignonbolognese (E4,N) mit gehackten Walnüssen auf Fusilli (A1) 	Cremiges Risotto (J,N) mit Kürbissstreifen und Hartkäse
Allergene	J,N	allergenfrei	J,N Vollkorn	A1,E4,N	J,N
Menü 3	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Arrabiata (A1,N) 	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Tomatensahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Lauch-Sahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Pilzbolognese (A1,E4,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Gemüsesahne (A1,J,N)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Erbsen und Reis (N)
Gemüse Bio-Gemüse	Feine Erbsen (N) Blumenkohl natur (N)	Brokkoli natur (N) Erbsen natur (N)	Blumenkohl (N) Fenchel in Rahm (J,N)	Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) Mangold-Möhrengemüse (N)	Zucchini-gemüse (N) Kohlrabi natur (N)
Salat Bio-Salat	Karottensalat (K,N) Mais-Bohnensalat (K,N)	Kohlrabisalat (K,N) Blattsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N)	Gurkensalat (K,N) Kohlrabisalat Joghurt-Sahne (J,K,N)	Hirtensalat (K,N) (Kidneybohnen, Mais, Tomate, Gurke, Paprika) Rote-Betesalat (K,N)	Tattsalat mit Kürbiskernen und Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N) Karottensalat (K,N)
Dessert Bio-Dessert	Vanillepudding (J) Quarkspeise mit Honig (J)	Joghurt mit Erdbeeren (J) Obst	Obst Joghurt mit Heidelbeeren (J)	Quarkspeise mit Johannisbeeren (J) Obst	Apfel-Aprikosenkompott Schokopudding (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“. Das Menü „Für Gemüseliebhaber“ sowie die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ und wurden 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-genuessen.de - www.kinderleicht-genuessen.de