

<i>Bon Appetit</i>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<i>Menü 1</i>	<b>Geflügelmaultaschen (A1,C,G,J,N)</b> mit Kräuter-Rahmsauce (J,N)  alternativ mit vegetarischen Maultaschen (A1,C,J,N)	<b>Süße Polentaschnitte</b> mit Kokosmilch dazu Kirschkompott  	<b>Geflügelgyros (G,N)</b> mit Fladenbrot (A1,H) und Tsatsiki (J)  alternativ vegetarisch (I,N)	<b>Mediterraner Seelachs (A1,F,J,K)</b> mit Tomate und Mozzarella auf Basilikumrisotto (J,N)  alternativ mit veganen Nuggets (A1,I)	<b>Bratwurstpfanne vom Schwein (J,N,S,2,3,15)</b> mit Champignon-Rahmsauce dazu Eierspätzle (A1,C)  alternativ mit Vegi-Wienerle (allergenfrei)
<i>Menü 2</i>  	<b>Vegane Cevapcici (A4,N)</b> auf Paprika-Vollkornbulgur (A1,N)  mit Joghurt-Dipp (J:N)	 <b>Pasta (A1)</b> mit Tomatensauce (N)	<b>Kartoffel-Spitzkohlaufauf (J,N)</b> mit Käse überbacken	<b>Pasta (A1)</b> an Spinat-Sahnesauce (J,N)	 <b>Feines Curry (N)</b> mit Blumenkohl und Erbsen in Kokossauce  dazu Reis
<i>Menü 3</i> 	<b>Menü 3 geht in KW 10 auch in die Faschnachtsferien :-)</b>				
<b>Wahlkomponenten</b>					
<i>Tagessuppe</i>	Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Nudelsuppe (A1,C,N)
<i>Gemüse</i> <i>Bio-Gemüse</i>	Karottenscheiben natur (N)  Erbsen natur (N)	Brokkoli natur (N)  Blumenkohl natur (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N)  Brokkoli natur (N)	Rahmspinat (J,N)  Mangold-Karottengemüse (N)	Mais natur (N)  Kohlrabi in Rahm (J,N)
<i>Salat</i> <i>Bio-Salat</i>	Karottensalat (K,N)  Karotten-Selleriesalat (K,N)	Brechbohnsalat (K,N)  Linsensalat (K,N)	Hirtensalat (K,N)  Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing (K,N)	Rote-Betesalat (K,N) mit Sonnenblumenkernen  Kohlrabisalat (K,N)	Blattsalat mit Joghurt-Dressing (J,K,N)  Gurkensalat (K,N)
<i>Dessert</i> <i>Bio-Dessert</i>	Joghurt mit Pfirsich (J)  Obst	Obst  Quarkspeise mit Quitte (J)	Schokokeks (A1,J)  Joghurt mit Erdbeeren (J)	Quarkspeise mit Kirschen (J)  Apfelmus	Stracciatellajoghurt (J)  Obst

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](mailto:bestellung@kinderleicht-genuessen.de) – [www.kinderleicht-genuessen.de](http://www.kinderleicht-genuessen.de)