

Speiseplan

KW 13 vom 24.03.2025 - 30.03.2025

| Bon Appetit | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|------------------------|---|---|---|--|---|--|--|
| Menü 1 | Tomaten-Schinkensauce (G,J,N,2,3,15) mit feinen Erbsen an Teigwaren (A1) | Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N)  | Rindergeschnetzeltes (N,R) mit Karottenwürfeln dazu Eierspätzle (A1,C) | Seelachsragout (F,J,N) mit Wurzelgemüse dazu Reis alternativ vegetarisch (J,N) | Nürnbergerle vom Schwein (S,2,3,15) mit Kartoffelsalat (K,N) alternativ mit veganer Bratwurst (allergenfrei) | Kartoffeleintopf (N) mit Schweinefleisch dazu Baguette (A1) | Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzen a la creme (J,..N) dazu Teigwaren (A1,C) |
| Menü 2 | Mandel-Grießschnitte (A1,E2,J) mit Apfelmus  | Pizza-Eintopf (I,J,N) mit Tomate, Zwiebeln, Tofu-Hack, Champignons und Paprika mit Vollkornbrot (A1) | Kartoffel-Linsengratin (J,N) im Ofen gebacken | Geröstete Paprikasauce (N) auf Teigwaren (A1) | Karotten-Curry (N) in Kokosmilch dazu Reis | Kartoffeleintopf (N) mit Baguette (A1) | Champignons a la creme (J,N) dazu Teigwaren (A1,C) |
| Wahlkomponenten | | | | | | | |
| Suppe | Flädlesuppe (A1,C,J,N) | Gemüsecremesuppe (J,N) | Klare Suppe mit Graupen (A3,N) | Champignoncremesuppe (J,N) | Buchstabensuppe (A1,C,N) | Heute gibt es Eintopf | Kräutercremesuppe (J,N) |
| Gemüse | Nach Tagesangebot Täglich wechselnde Auswahl an 2 gedämpften Gemüsesorten | | | | | | |
| Salat | Nach Tagesangebot Am Buffet können Sie sich an einer täglich wechselnden Auswahl von 4 Rohkostsalaten mit Topping aus Nüssen und Kernen bedienen. Zum Blattsalat bieten wir Ihnen Joghurt Sahne- oder Essig-Öl-Dressing an | | | | | | |
| Dessert | Obst (Bio) | Sahnepudding (J) | Waldbeerrjoghurt (J) | Quarkspeise mit Himbeer (J) | Apfelmark | Obst (Bio) | Joghurt mit Aprikosen (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“. **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