


Speiseplan Allergieessen

KW 14 vom 30.03.2026 - 03.04.2026

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Glutenfreie Nudeln an veganer Kräuterrahmsauce	Seelachs im Tempurateig (F) dazu Kräuterreis und veganer Dipp (ohne Tomate)	Kokos-Milchreis mit Bio-Apfelmus und Zimt-Zucker	Kartoffelgratin mit separatem Käse (J) dazu gemischtes Erbsen-Mais-Karotten- Gemüse	Karfreitag Wir wünschen euch frohe Ostern!
Menü 2	Falafeltaler mit Quinoa und veganem Schnittlauch-Dipp (N)	Pizza-Eintopf (N, ohne Soja) mit Tomate, Zwiebeln, Champignons, Paprika	Glutenfreie Nudeln an veganer Erbsen-Sahnesauce (N)	Paella (N) Reispfanne mit Karotte, Lauch, Paprika, Erbsen und Mais dazu pikante Tomatensauce (N, Tomate)	
Menü 3	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	
Dessert	Apfel	Trauben	Veganer Schokopudding (A4 glutenfreier Hafer)	Wackelpudding	

Für alle Menülinien und Zutaten mit dem Bio-Siegel  verwenden wir Bio-Zutaten. Diese kennzeichnen wir tagesaktuell in unseren Speiseplänen.

Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006.

Bitte entnehmen Sie die genauen Bedeutungen der Kürzel für Allergene und Zusatzstoffe 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 – E-Mail: bestellung@kinderleicht-geniessen.de

Webadresse www.kinderleicht-geniessen.de