

Speiseplan

KW 14 vom 03.04.2023 - 09.04.2023

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Für Fleisch Liebhaber	Falafel (K) mit Tomatenbulgur (A1,N) und Joghurt-Minze-Dipp (J,N) 	Paniertes Schnitzel (A1,C) mit Kartoffelecken und Bratensauce (N)	Hähnchen-Curry (J,N) mit Pfirsichwürfeln dazu Reis	Spaghetti Bolognese (A1) mit Rinderhack (N) und geriebenem Käse	Seelachsfilet Müllerin (A1,C) mit Kartoffeln und Spinat (J,N)	Kartoffeleintopf (N) mit Karotte, Sellerie (N) und Schweinefleisch dazu Baguette (A1)	Braten vom Weideschaf (N) mit Kartoffelgratin (J,N) und Ratatouillegemüse (N)
Allergene	A1,J,K,N 21 Vollkorn	A1,C,N Schwein	J,N, Geflügel	A1,N,Rind	A1,C,J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,N Schwein	A1,J,N Schaf
Für Gemüse Liebhaber	Polentaschnitte auf Ratatouillegemüse (N) (Kürbis, Karotte, Zucchini, Tomate) Rohkostsalat und 2 Ei Topping vom Buffet (nicht Bio)	Süßer Couscous (A1) mit Pflaumenkompott Gemüse vom Buffet (nicht Bio)	Vegetarisches Moussaka (N) mit Kartoffeln, Auberginen Zucchini und Tomaten Rohkostsalat und 2 Ei Topping vom Buffet (nicht Bio)	Paprika-Reis-Pfanne mit Joghurt dipp (J,N) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Pfannkuchen (A1,C,J) mit Blattspinatfüllung (J,N) Rohkostsalat und 2 Ei Topping vom Buffet (nicht Bio)	Kartoffeleintopf mit Karotte und Sellerie (N) dazu Baguette (A1) Rohkost vom Buffet	Ratatouillegemüse mit Aubergine, Zucchini, Tomate und Paprika (N) dazu Kartoffelgratin (J,N) Rohkost vom Buffet
Allergene	N,21	A1,N,21	N,21	J,N,21	J,N,21 Nicht Bio	A1,N Nicht Bio	A1,J,N,21 Nicht Bio
Wahlkomponenten							
Suppe	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N)	Karottencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)	Heute gibt es Eintopf	Spinatcremesuppe (A1,J) 
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 	Erdbeerquark (J) 	Apfel-Birnenkompott 	Vanillejoghurt (J) 	Milchreisdessert (J) 	Obst (Bio) 	Kuchenschnitte (A1,C,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-geniessen.de - www.kinderleicht-geniessen.de