







Speiseplan

KW 16 vom 17.04.2023 - 23.04.2023

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Für Fleisch Liebhaber	Currywurst (N,2,3,15) mit hausgemachtem Ketchup dazu Kartoffelwedges	Überbackener Ofenreis (J,N) mit Erbsen, Karotten- und Paprikawürfeln, Putenschinken (2,3,15) und Käse	Seelachs in Knusperpanade (A1,C) mit Kartoffeln und Joghurtremoulade (J,N,3)	Putenschnitzel mit Semmelknödel (A1,C,N) an cremigem Pilzragout (J,N)	Geflügel-geschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce (J,N) dazu Teigwaren (A1)	Gaisburger Marsch (N) mit Rindfleisch und Baguette (A1)	Gefüllter Putenrollbraten (15) mit Rahmsauce (J,N) und Teigwaren (A1)
Allergene	N,2,3,15 Schwein	J,N,2,3,15 Geflügel	A1,C,J,N,3 aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,N, Pute	A1,J,N Geflügel	A1,N Rind	A1,J,N,15
Für Gemüse Liebhaber	Cremiges Wintergemüse aus der Pfanne (J,N) mit Kürbis, Karotte und Lauch in cremiger Sauce auf Vollkornbulgur (A1) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Linsenbolognese (N) auf Spaghetti (A1) Rohkost vom Buffet mit 1 EL Topping (nicht Bio)	Gemüse-Frittata (C,J,N) Gestocktes Ei mit Kartoffelwürfeln Karotten und Erbsen Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Mildes Thaicurry (N) mit Karotte, Paprika, Chinakohl und Sojasprossen (I) dazu Reis Rohkost vom Buffet mit 1 EL Topping (nicht Bio)	Chili Sin Carne Mexikanischer Eintopf (N) mit Mais, Kidneybohnen, Tofu-Schnetzel (I) und Paprika dazu Baguette (A1) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Gaisburger Marsch (N) mit Tofu (I) und Baguette (A1) Rohkost und Gemüse vom Buffet mit 1 EL Topping	Kartoffel-Gemüsepuffer (A1,C) mit Ragout von Karotte und Petersilienwurzel (J,N) Rohkost vom Buffet
Allergene	A1,J,N,21	A1,N,21	C,J,N,21	I,N,21	A1,I,N,21	A1,I,N,21 nicht Bio	A1,C,J,N,21 nicht Bio
Wahlkomponenten							
Suppe	Käsecremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Reisnudelsuppe (A1,C,N)	Karottencremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Heute gibt es Eintopf	Klare Brühe mit Einlage (A1,C,N)
Gemüse	Nach Tagesangebot Am Buffet finden Sie eine 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	 Stracciatellajoghurt (J)	 Apfel-Quarkspeise (J)	 Butterkekspudding (A1,J)	 Obst (Bio)	 Joghurt mit Heidelbeere (J)	Joghurt mit Pfirsich (J)	 Obst (Bio)

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