

Speiseplan Allergieessen

Produktdatenblätter auf unserer Webseite unter dem Reiter Speisepläne -> Allergie-Datenblätter einsehbar

KW 17 vom 20.04.2026 - 26.04.2026

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegane Cevapcici mit Reis und veganem Kräuterdipp (J)	Kokosmilchreis mit Bio Apfelmus 	Currywurst vom Geflügel (G,2,3,15, Tomate) mit Kartoffelwedges alternativ vegetarisch	Nasi-Goreng (C,G,I) gebratener Reis mit Putenfleisch, Ei und knackigem Gemüse	Lachs in Tomatenfrischkäsesauce (F,J) auf Teigwaren (A1,C) alternativ ohne Fisch (J)
Menü 2	Vegane Spargelcremesuppe (N) mit Spargel aus Munzungen	Glutenfreie Nudeln an veganer Pestosauce (N)	Buntes Gemüse Paprika, Karotten und Erbsen in veganer Sauce (N) auf Quinoa	Glutenfreie Nudeln an veganer Champignonrahmsauce (N)	Gelbes Curry (N, ohne Tomate) mit Blumenkohl und Erbsen in Kokosmilch dazu Reis
Menü 3	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)
Dessert	Pfirsichkompott (3)	Banane	Wackelpudding	Apfelmus	Veganer Schokopudding (A4 glutenfreier Hafer)

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-genuessen.de

Webadresse www.kinderleicht-genuessen.de