





















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Wienerle vom Schwein (S,2,3,15)</b> mit Kartoffelbrei (J) und Bratensauce (N) alternativ mit Gemüsefrikadelle (A1,N)	<b>Semmelknödel (A1,C)</b> auf Champignonragout (J,N) 	<b>Hackfleischpfanne (N,R)</b> mit Rinderhack und feinen Linsen auf Vollkorncouscous (A1) alternativ mit Soja-Hack (I,N)	<b>Tag der Arbeit</b> Wir wünschen euch einen schönen Feiertag!	<b>Knusprige Fischstäbchen (A1)</b> mit Kartoffelsalat (K,N) und Joghurtremoulade (C,J,N,3) alternativ vegane Nuggets (A1,A3,I)
<b>Menü 2</b> 	<b>Süßer Kokosreis</b> Rundkornreis in Kokosmilch dazu Apfelmus	<b>Bibiliskäs (J,N)</b> mit frischen Kräutern dazu Kartoffeln	<b>Champignonbolognese (E4,N)</b> mit gehackten Walnüssen auf Teigwaren (A1) 		<b>Cremiges Risotto (J,N)</b> mit Erbsen
<b>Menü 3</b> 	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b> <b>Pasta (A1) Tomatensahne (J,N)</b>	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b> <b>Pasta (A1) Arrabiata (N)</b>	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b> <b>Pasta (A1) Pilzbolognese (E4,N)</b>		 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b> <b>Pasta (A1) Gemüsesahne (J,N)</b>
<b>Wahlkomponenten</b>					
<b>Tagessuppe</b>	Tomatencremesuppe (J,N)	Flädlesuppe (A1,C,N)	Champignoncremesuppe (J,N)		Klare Brühe mit Erbsen und Reis (N)
<b>Gemüse</b> <b>Bio-Gemüse</b> 	Brokkoli natur (N) Erbsen natur (N)	Erbsen natur (N) Mangold-Möhrengemüse (N)	Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) Butterrüben in Rahm (J,N)		Rahmspinat (J,N) Kohlrabi natur (N)
<b>Salat</b> <b>Bio-Salat</b> 	 Kohlrabisalat (K,N)  Kürbissalat (K,N)	 Karottensalat (K,N) Mais-Bohnensalat (K,N)	 Hirtensalat (K,N) (Kidneybohnen, Mais, Tomate, Gurke, Paprika) Rote-Betesalat (K,N)		 Sellerie-Karottensalat (K,N) Karottensalat (K,N)
<b>Dessert</b> <b>Bio-Dessert</b> 	Buttermilchdessert Mango (J)  Obst	 Vanillepudding (J) Quarkspeise mit Honig (J)	 Quarkspeise mit Johannisbeeren (J) Obst		 Apfel-Aprikosenkompott (3,11,23) Schokopudding (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-genuessen.de](mailto:bestellung@kinderleicht-genuessen.de) - [www.kinderleicht-genuessen.de](http://www.kinderleicht-genuessen.de)