


















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p><b>Heilige Drei Könige</b></p> <p>Wir wünschen euch einen schönen Feiertag und alles Gute für das neue Jahr!</p>	<p><b>Gratinierte Gemüsemaultaschen (A1,C,N)</b></p> <p>mit Tomatensauce (N)</p> <p>und Käse (J)</p> 	<p><b>Geflügelbratwurst (G,2,3,15)</b></p> <p>mit Kartoffelbrei (J)</p> <p>und Bratensauce (N)</p> <p>alternativ mit vegetarischer Bratwurst (allergenfrei)</p>	<p><b>Seelachs-Spinatragout (F,J,N)</b></p> <p>auf Bandnudeln (A1,C)</p> <p>alternativ mit Spinatsauce (J,N)</p>	<p><b>Geschnetzeltes Züricher Art (G,J,N)</b></p> <p>in Champignon-Rahmsauce</p> <p>dazu Reis</p> <p>alternativ mit vegetarischem Geschnetzeltem (J,N)</p>
<b>Menü 2</b>		<p><b>Bunter Linseneintopf (N)</b></p> <p>mit Kartoffelwürfeln (nicht bio)</p> <p>mit Vollkornbrot (A1)</p>	<p><b>Konfetti-Topf (J,N)</b></p> <p>mit Erbsen, Mais und Paprika</p> <p>in heller Sauce dazu Hörchennudeln (A1)</p>	<p><b>Mildes Curry (N)</b></p> <p>mit Blumenkohl und Erbsen in cremiger Tomatensauce</p> <p>dazu Reis</p>	<p><b>Kartoffel-Brokkoligratin (J,N)</b></p> <p>im Ofen gebacken</p>
<b>Menü 3</b>			 <p><b>Pasta (A1) Napoli (N)</b></p> <p><b>Pasta Lauch-Sahne (A1,J,N)</b></p>	 <p><b>Pasta (A1) Napoli (N)</b></p> <p><b>Pasta Tomatensahne (A1,J,N)</b></p>	 <p><b>Pasta (A1) Napoli (N)</b></p> <p><b>ta veg. Bolognese (A1,I,N)</b></p> 
<b>Wahlkomponenten</b>					
<b>Tagessuppe</b>		Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Nudelsuppe (A1,C,N)
<b>Gemüse</b>			Brokkoli natur (N)	Kaisergemüse natur (N)	Leipziger Allerlei natur (N) (Karotten, Erbsen, Spargel)
<b>Bio-Gemüse</b>			Blumenkohl natur (N)	Karottenscheiben natur (N)	Butterrüben in Rahm (J,N)
<b>Salat</b>		 Rohkost zum selbst schneiden	 Gurkensalat (J,K,N)	 Farmersalat (C,J,K,N) mit Weißkraut und Karotten	 Blattsalat mit Joghurdressing und Kürbiskernen (J,K,N)
<b>Bio-Salat</b>		Rohkost zum selbst schneiden	Blattsalat (mit Essig-Öl-Dressing K,N)	Rote-Betesalat (K,N)	Gurkensalat (J,N)
<b>Dessert</b>		 Obst	 Quarkspeise mit Zwetschgen (J)	 Apfelmus (3,11,23)	 Joghurt mit Aprikose (J)
<b>Bio-Dessert</b>		Obst	Obst	Joghurt mit Pfirsich (J)	Obst

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“. Alle Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde 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](mailto:bestellung@kinderleicht-geniessen.de) – [www.kinderleicht-geniessen.de](http://www.kinderleicht-geniessen.de)