


















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Hähnchen-Crossies (A1,A3,G,N)</b> in Cornflakespanade mit Kartoffelwedges und Cocktail-Dipp (C,J) alternativ mit veganen Nuggets (A1,I)	<b>Fischfrikadelle (A1,F)</b> mit Kartoffelbrei (J) und Erbsen in Rahm (J) alternativ mit veganer Frikadelle	<b>Geflügelgyros (G)</b> mit Fladenbrot (A1,H) und Tsatsiki (J) alternativ Soja-Gyros (I)	<b>Christi Himmelfahrt</b> wir wünschen euch einen schönen Feiertag!	<b>Angebratene Schupfnudeln (A1,C)</b> mit feinem Apfel-Rüblimus alternativ mit Bio-Apfelmus
<b>Menü 2</b>  	<b>Pasta (A1)</b> an Pesto-Sahnesauce (J,N)	<b>Soja-Geschnetzeltes (I,J,N)</b> mit Karottenwürfeln in Rahmsauce dazu Vollkornreis	<b>Nudelaufauf (A1,J,N)</b> mit veganer Bolognese auf Sonnenblumenkern-Basis		<b>Spargelragout (J,N)</b> mit Spargel (nicht Bio) aus Munzingen dazu Kartoffeln aus Eichstetten
<b>Menü 3</b> 	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b>	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b>	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b>		<b>Pasta (A1) Lauch-Sahnesauce mit getrockneten Tomaten (J,N)</b>
<b>Wahlkomponenten</b>					
<b>Tagessuppe</b>	Heute keine Suppe	Kräutercremesuppe (J,N)	Minestrone (N)		Gemüsecremesuppe (J,N)
<b>Gemüse Salat</b>	Erbsen natur  Karottensalat (K)	heute kein Gemüse  Rohkoststicks (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J)  Maissalat mit Paprika, Gurken und Sauerrahm (J,K)		Kaisergemüse natur  Gurkensalat (J,K)
<b>Bio-Gemüse</b>  <b>Bio-Salat</b>	Karottenscheiben natur (N)	Blumenkohl natur (N)	Karottensalat (K,N)		Kohlrabisalat Essig-Öl (K,N)
<b>Dessert</b>	 Obst Bio Naturjoghurt (J) Obst (+0,10€)	 Vanillepudding (J) Bio Naturjoghurt (J)	 Schokokeks (A1,J)  Bio Naturjoghurt (J) Obst (+0,10€)		 Obst Bio Naturjoghurt (J)

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“.

Alle Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ 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 – E-Mail: [bestellung@kinderleicht-genuessen.de](mailto:bestellung@kinderleicht-genuessen.de)

Webadresse: [www.kinderleicht-genuessen.de](http://www.kinderleicht-genuessen.de)