

## Speiseplan Allergieessen

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

**KW 21 vom 18.05.2026 - 22.05.2026**

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hackfleisch-Gemüseragout (R,N, Tomate) mit Reis	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce 	Seelachs-Spargelragout (F) mit Spargel aus Munzungen auf Reis	Nürnbergerle (S,2,3,15) mit glutenfreien Nudeln und Bratensauce (keineTomate)	Geflügelgeschnetzeltes (G, Tomate) mit frischen Karotten dazu Reis
<b>Menü 2</b>	Süßer Kokosmilchreis mit Apfelmus	Eichstetter Pellkartoffeln mit veganem Grillpaprikadipp (N)	Konfetti-Topf (N) mit Erbsen, Paprika und Mais dazu glutenfreie Teigwaren	Süßkartoffel-Karottengyros (N) mit Kürbiskernen dazu Reis	Veganes Kartoffelgratin Käse separat (J) mit angebratener Zucchini aus der Region
<b>Menü 3</b>	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)
<b>Dessert</b>	Pfirsichkompott (3)	Banane	Bio Apfelmus	Wackelpudding	Vegane 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-genieessen.de](mailto:bestellung@kinderleicht-genieessen.de)

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