

Speiseplan Allergieessen

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

KW 25 vom 16.06.2025 - 20.06.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Knusprige Röstitaler (allergenfrei) mit veganem Kräuterquark (N, auf Kokosbasis)	Vegane Cevapcici (allergenfrei) mit Reis und veganem Tsatsiki (N, auf Kokosbasis)	Rindergeschnetzeltes (N,R) mit Karottenwürfeln und glutenfreien Teigwaren	Fronleichnam Wir wünschen einen schönen Feiertag!	Kabeljau in Tempurateig (F) mit Kartoffelsalat (K,N) und veganer Remoulade (N,3, auf Kokosbasis)
Menü 2	Süße Polentaschnitte auf Kokosmilchbasis mit Apfelmus	Pizza-Eintopf (I,N, Tomate) mit Tomate, Zwiebeln, Champignons und Paprika	Kartoffel-Linsengratin (N, Tomate) im Ofen gebacken mit separat geliefertem Käse (J)		Geröstete Paprikasauce (N, Tomate) auf glutenfreien Teigwaren
Dessert	Pflaume	Veganer Apfelpudding	Rote Grütze		Birne

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-genuessen.de – www.kinderleicht-genuessen.de