























Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Für Fleisch Liebhaber</b>	Rinderhaché (N) auf Makkaroni (A1,C)  alternativ vegetarisch (A1,C,I,N)	Seelachs in Knusperpanade (A1,F,K) mit Kartoffelwedges (N) und Joghurtremoulade (J,N,3) alternativ Gemüsefrikadelle (A1,C,N)	Geflügel- geschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce (J,N)  dazu Reis alternativ vegetarisch (I,J,N)	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle (A1,C) und Wienerle (2,3,15) alternativ vegetarisch (A1,I,N)	Cremiger Milchreis (J) mit Apfelmus und Zimt-Zucker 
Allergene	A1,C,N	A1,F,J,K,N,3 aus nachhaltigem Fischfang	J,N Geflügel	A1,C,J,N,2,3,15 Schwein oder Geflügel	J
<b>Für Gemüse Liebhaber</b> 	Karotte-Hirsebratling (C,N) auf Zucchini-ragout  in Tomatensauce (N)	Vollkornspaghetti (A1) auf Linsenbolognese (N)	Polentaschnitte (N) mit Karottengemüse (J,N)	Butter Pannee (J,N) Indische Käsewürfelchen  in cremiger Tomatensauce dazu Reis	Pfannkuchen (A1,C) mit Spargelragout (J,N)
Allergene	C,N	A1,N	J,N	J,N	A1,C,J,N Spargel regional, nicht Bio
<b>Für Pasta Liebhaber</b> 	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta Arrabiata (A1,N)	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta Gemüsesahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta Lauch-Sahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta Tomatensahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N)  Pasta veg. Bolo (A1,I,N)
<b>Wahlkomponenten</b>					
<b>Tagessuppe</b>	Käsecremesuppe (J,N)	Reisnudelsuppe (A1,C,N)	Minestrone (A1,C,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)
<b>Gemüse</b> 	Karotten natur (N) Erbsen natur (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N) Brokkoli natur (J,N)	Rotkraut (N) Zucchini-gemüse (N)	Mais natur (N) Buschbohnen natur (N)	Blattspinat in Rahm (J,N) Karotten in Rahm (J,N)
<b>Salat</b> 	 Kohlrabisalat (K,N)  Brechbohnen-salat (K,N)	 Karottensalat (K,N)  Farmersalat (C,J,K,N) (Weisskraut und Karotte)	 Gurkensalat (J,K,N)  Rote-Betesalat (K,N)	 Blattsalat mit Joghurt-dressing und Kürbiskernen (J,K,N)  Karottensalat (K,N)	 Rote-Betesalat (K,N)  Rotkrautsalat (N)
<b>Dessert</b> 	 Apfel-Quarkspeise (J) Obst	 Vanillejoghurt (J) Joghurt mit Aprikose (J)	 Butterkekspudding (A1,J) Schokopudding (J)	 Obst Quarkspeise mit Waldbeeren (J)	 Joghurt mit Heidelbeere (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 – www.kinderleicht-geniessen.de