

Speiseplan Betriebsrestaurants

KW 26 vom 27.06.2022 - 01.07.2022

| Menüs | Wochentage | | | | |
|---------------------------------|---|---|--|---|--|
| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
| <i>Ben Apport!</i> | | | | | |
| Für FLEISCH Liebhaber | Bami Goreng mit Putenstreifen Asiatisches Nudelgericht (A1,C,I,N) mit gebratenen Karotten, Chinakohl Ei und Frühlingszwiebeln | Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N)  | Schwäbisches Linsengericht (N) mit Spätzle (A1,C) und Wienerle (2,3,15) | Fischragout vom Lachs (J,N) mit Paprika und Zucchini dazu Reis | Rinderfrikadelle (A1,C) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (J,N) |
| Allergene | A1,C,I,N Pute | A1,C,J,N,21 | A1,C,N,2,3,15 Schwein | J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang | A1,C,J,N Rind |
| Für BIO GEMÜSE Liebhaber | Polentaschnitte mit Zucchini, Paprika und Auberginengemüse in Tomatensauce (N) | Fusilli (A1) an gerösteter Paprikasauce | Kartoffel-Brokkoligratin (J,N) im Ofen gebacken | Pasta (A1) an cremiger Pestosahnesauce (J,N) | Kichererbsen in Tomatensahnesauce (J,N) auf Vollkornbulgur (A1,N) |
| Allergene | N,21 | A1,N,21 | J,N,21 | A1,J,N,21 | A1,J,N,21 |

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“.

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-geniessen.de - Web: www.kinderleicht-geniessen.de