




















Menüs	Wochentage				
<i>Ben Appetit!</i>	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 FLEISCH	Bami Goreng mit Putenstreifen Asiatisches Nudelgericht (A1,C,N) mit gebratenen Karotten, Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Ei	Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N) (alternativ mit Apfelsmus)	Schwäbisches Linsengericht (N) mit Spätzle (A1,C) und Wienerle (2,3,15) (alternativ mit Pute)	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 / alternativ vegetarisch / Ei Bio	A1,C,J,N,21	A1,C,N,2,3,15 Schwein	J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,N Rind
 GEMÜSE	Süße Polentaschnitte (J) mit Sauerkirschkompott	Fusilli (A1) an gerösteter Paprikasauce	Kartoffel-Brokkoligratin (J,N) im Ofen gebacken	Karottencremesuppe (N) mit Kokosmilch und Ingwer dazu Baguette (A1)	Kichererbsen in Tomatensahnesauce (J,N) auf Vollkornbulgur (A1,N)
Allergene	J,21	A1,N,21	J,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21
 PASTA	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Arrabiata (A1,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Paprikasauce (A1,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Rahmsauce (A1,J,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Pestosahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Tomatensahne (A1,J,N,21)
Wahlkomponenten					
 Suppe	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Zucchini-cremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Champignon-cremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)
 Gemüse	 Feine Erbsen natur (N)	Karottenscheiben in Rahm (J,N) Gemischtes Buttergemüse (N) (Erbsen, Karotten, Blumenkohl)	Blattspinat in Rahm (J,N) Brokkoli natur (N)	Leipziger Allerlei in Rahm (J,N) (Karotten, Erbsen, Spargel) Angebratene Zucchini natur (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N) Kaisergemüse natur (N) (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)
 Salat	Brechbohnsensalat (N)	 Gurkensalat (J,N) Linsensalat (N) Hirtensalat (N) (Kidneybohnen, Mais, Tomate, Gurke)	 Rote-Betesalat (N) Blattsalat (mit Essig-Öl-Dressing) Farmersalat (C,J,N) (Weißkohl, Karotte)	 Tomatensalat (N) Blattsalat Selleriesalat (J,N)	 Mais-Bohnsensalat (N)  Karottensalat (N) Kohlrabisalat Joghurt-Sahne (J,N)
 Dessert	 Pfirsich-Maracuja-Dessert (J)	 Obst	 Waldbeerjoghurt (J)	 Sahnepudding (J)  Obst (+0,10ct)	 Himbeer-Quarkspeise (J)

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