

Speiseplan

KW 26 vom 27.06.2022 - 03.06.2022

Menüs	Wochentage						
<i>Ben Ausspeit?</i>	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1							
	Bami Goreng mit Putenstreifen Asiatisches Nudelgericht (A1,C,N) mit gebratenen Karotten, Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Ei	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 Zucchini und Paprika dazu Reis	Rinderfrikadelle (A1,C) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (J,N)	Kartoffeleintopf (N) mit Schweinefleisch dazu Baguette (A1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzen a la creme (J,,N) dazu Teigwaren (A1)
Menü 2	A1,C,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	A1,N Schwein	A1,J,N Geflügel
	Polentaschnitte mit Zucchini, Paprika und Auberginengemüse in Tomatensauce (N) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Fusilli (A1) an gerösteter Paprikasauce Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Kartoffel-Brokkoligratin (J,N) im Ofen gebacken Rohkost und 3 EL Topping vom Buffet (nicht Bio)	Pasta (A1) an cremiger Pestosahnesauce (J,N) Gemüse vom Buffet (nicht Bio)	Kichererbsen in Tomatensahnesauce (J,N) auf Vollkornbulgur (A1,N) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Kartoffeleintopf (N) mit Baguette (A1) Rohkost vom Buffet	Kartoffel-Gemüsepuffer (A1,C) an cremigem Pilzragout (J,N) Rohkost vom Buffet
Wahlkomponenten	N,21	A1,N,21	J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21	A1,N Nicht Bio	A1,C,J,N,21 Nicht Bio
	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Zucchini cremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Champignon cremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)	Heute gibt es Eintopf	Cremesuppe (J,N)
	Nach Tagesangebot Am Buffet finden Sie eine täglich wechselnde Auswahl an 2 gedämpften Gemüsesorten						
	Nach Tagesangebot Am Buffet können Sie sich an einer täglich wechselnden Auswahl von 4 Rohkostsalaten mit Toppings aus Nüssen und Kernen bedienen. Zum Blattsalat bieten wir Ihnen Joghurt-Sahne- oder Essig-Öl-Dressing an						
	 Pfirsich-Maracuja-Dessert (J)	 Obst (Bio)	 Waldbeeryoghurt (J)	Sahnepudding (J)	 Himbeer-Quarkspeise (J)	 Erdbeeryoghurt (J) und Obst (Obst Bio)	 Obst und Naturjoghurt (J) (Obst Bio)

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“.

Das Menü „Für Gemüseliebhaber“ sowie die Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ 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