Speiseplan Allergieessen

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

KW 28 vom 07.07.2025 - 11.07.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	**Mini-Kartoffelknödel (2,3,5)** an veganer Kräuter-Sahnesauce (N)	**Süße Polentaschnitte** mit Kokosmilch dazu Kirschkompott	**Geflügelgyros (G,N, Tomate)** mit Reis und veganem Tsatsiki (N,auf Kokosbasis)	**Kabeljaufilet in Tempurateig (F)** auf veganem Basilikumrisotto (N)	**Bratwurstpfanne vom Schwein (N,S,2,3,15)** mit Champignons auf glutenfreien Nudeln
Menü 2	**Vegane Cevapcici** mit Reis und veganem Dipp (N, auf Kokosbasis)	**Süßkartoffel-Spaghetti** an cremiger Pestosauce (N) mit Kirschtomaten	**Pizzagemüse Zucchini-Tomate (N)** mit Eichstetter Kartoffeln aus neuer Ernte	**Glutenfreie Nudeln** an veganer Spinatsauce (N)	**Bunte Quinoapfanne (N)** mit Paprika, Karotte und Erbsen dazu veganer Petersiliedipp (N, auf Kokosbasis)
Menü 3	**Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)**	**Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)**	**Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)**	**Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)**	**Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)**
Dessert	Aprikosenkompott (3)	Wassermelone	Wackelpudding	Nektarine	Rote Grütze

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.: 07633-91 22 473 – bestellung@kinderleicht-geniessen.de – www.kinderleicht-geniessen.de