



























Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügel-Currywurst (G,N,2,3,15) mit Kartoffelwedges (N) alternativ vegetarisch (A1,I,N)	Tortelloni mit Lachsfüllung (A1,F,J) an Tomatensauce (N) alternativ mit Käsefüllung (A1,J)	Spaghetti (A1) mit Rinderbolognese (N,R) und Reibekäse (J) alternativ mit veg. Bolognese (I,N)	Grießschnitte (A1,J) mit Apfelmus (3,11,23) 	Überbackener Ofenreis (G,J,N,2,3,15) mit Putenschinken und Gemüsewürfeln alternativ vegetarisch ohne Schinken (J,N)
Menü 2  	Gemüsebällchen (A4,A5) aus Hafer, Mais, Brokkoli, Grün- und Weiskohl auf Tomaten-Vollkornbulgur (A1)	Polentaschnitte (N) mit Ratatouille (N) (Aubergine, Karotte, Zucchini, Tomate)	Winterragout (J,N) mit Karotte, Pastinake und Petersilienwurzel auf Reis	Tagliatelle (A1) an Champignonsauce (J,N) mit getrockneten Tomaten	Kürbis-Karottengemüse (J,N) in cremiger Sauce dazu Eichstetter Demeterkartoffeln
Menü 3 	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Arrabiata (N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Pesto-Sahne (J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N)  Pasta (A1) veg. Bolo (I,N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Champignonsauce mit getrockneten Tomaten (J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Tomaten-Sahne (J,N)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)	Karottencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N)
Gemüse Bio-Gemüse 	Karotten natur (N) Erbsen natur (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N) Buschbohnen in Rahm (J,N)	 Mais natur (N) Karotten in Rahm (J,N)	Mangold-Karottengemüse (N) Blattspinat in Rahm (J,N)	Blumenkohl natur (N) Rahmwirsing (J,N)
Salat Bio-Salat 	 Rote-Betesalat (K,N) Karottensalat (K,N)	 Karottensalat (K,N) Weißkohlsalat (K,N)	 Gurkensalat (J,K,N)  Rote-Betesalat mit Sonnenblumenkernen (K,N)	 Mais-Bohnensalat (K,N) Stangensellerie-Apfelsalat (K,N)	 Karotten-Selleriesalat (N) Chinakohl mit Joghurt dressing (J,N)
Dessert Bio-Dessert 	 Schokopudding (J) Joghurt mit Birne (J)	 Erdbeerquark (J) Apfelmus	Vanillejoghurt (J) Schokopudding (J)	 Obst Obst	 Apfel-Birnenkompott (3,11,23) Quarkspeise mit Banane (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 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-genuessen.de – www.kinderleicht-genuessen.de