

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Für Fleisch Liebhaber</p>	<p>Gebrühte Geflügelmautaschen (A1,C,J,N) an Kräutersahnesauce (J,N) alternativ vegetarisch (A1,C,J,N)</p>	<p>Rinderhackbraten (A1,C,K) dazu mediterraner Nudelsalat (A1,K,N) mit Tomatenwürfeln und Mozzarella (J) (alternativ mit veg. Frikadelle A1,N)</p>	<p>Geflügelgyros (N) mit Tomatenreis (N) und Tsatsiki (J) (alternativ vegetarisch I)</p>	<p>Kartoffel-Lachsgratin (J,N) mit Brokkoliröschen im Ofen gebacken (alternativ Kartoffelgratin dazu Maisgemüse)</p>	<p>Nudelpfanne (A1,C,N) mit angebratenen Zucchini, Paprika und Kirschtomaten</p>
Allergene	A1,C,J,N Geflügel	A1,C,J,K,N Rind	J,N Geflügel	J,N aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,N
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Für Gemüse Liebhaber</p>	<p>Grieß-Mandelschnitte (A1,E2,J) mit Apfelkompott</p>	<p>Pilzgulasch (N) mit Champignons und Karotten dazu Vollkorncouscous (A1)</p>	<p>Kartoffel-Zucchini-auflauf (N) mit Tomatensauce im Ofen gebacken</p>	<p>Pasta (A1) an Blattspinat-Sahnesauce (J,N)</p>	<p>Feines Curry (N) mit Blumenkohl und Erbsen in Kokossauce dazu Reis</p>
Allergene	A1,E2,J	A1,N	N	A1,J,N	N
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Für Pasta Liebhaber</p>	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Arrabiata (A1,N)</p>	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Pestosahne (A1,J,N)</p>	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Rahmsauce (A1,J,N)</p>	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Blattspinat-Sahne (A1,J,N)</p>	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Tomatensahne (A1,J,N)</p>
Wahlkomponenten					
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Tagessuppe</p>	<p>Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)</p>	<p>Kräutercremesuppe (J,N)</p>	Minestrone (A1,C,N)	<p>Gemüsecremesuppe (J,N)</p>	<p>Nudelsuppe (A1,C,N)</p>
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Gemüse</p> <p style="font-size: 1.2em; color: red;">Bio-Gemüse</p>	<p>Karottenscheiben natur (N) Erbsen natur (N)</p>	<p>Blumenkohl natur (N) Zucchini-gemüse (N)</p>	<p>Erbsen-Karotten in Rahm (J,N) Brokkoli natur (N)</p>	<p>Mais natur (N) Mangold-Karottengemüse (N)</p>	<p>Blattspinat in Rahm (J,N) Kohlrabi in Rahm (J,N)</p>
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Salat</p> <p style="font-size: 1.2em; color: red;">Bio-Salat</p>	Rote-Betesalat (K,N) Karottensalat (K,N)	Brechbohnsalat (K,N) Linsensalat (K,N)	Hirtensalat (K,N) Blattsalat (mit Essig-Öl-Dressing K,N)	Gurkensalat Essig-Öl (K,N) Kohlrabisalat (K,N)	Blattsalat (mit Joghurt-Dressing J,K,N) Gurkensalat (K,N)
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Dessert</p> <p style="font-size: 1.2em; color: red;">Bio-Dessert</p>	Joghurt mit Pfirsich (J) Obst	Obst Quarkspeise mit Stachelbeeren (J)	Schokokeks (A1,J) Hafer-Karamelldessert (A1)	Quarkspeise mit Kirschen (J) Apfelmus	Stracciatellajoghurt (J) Obst

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