

| Bon Appetit | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|---|--|---|---|---|
| <p style="color: red; font-size: 1.2em;">Für Fleisch Liebhaber</p> | <p>Putenwienerle (2,3,15) mit Knöpfle (A1,C) und Bratensauce (N) alternativ mit Tofu-Wienerle (A1,I,N)</p> | <p>Pfannenkuchen (A1,C) dazu cremige Konfettifüllung (J,N) mit Paprika, Mais und Erbsen</p> | <p>Spaghetti Carbonara (A1,C) an Schinken-Sahnesauce (J,N,2,3,15) alternativ mit Tomatensauce (N)</p> | <p>Geschnetzeltes in Zucchini-Kräutersauce (J,N) dazu Reis alternativ vegetarisch (I,J,N)</p> | <p>Knusprige Fischstäbchen (A1) mit Eichstetter Demeterkartoffeln und Joghurtremoulade (C,J,N,3) alternativ mit veganen Fischstäbchen (A1,I,J,N)</p> |
| Allergene | A1,C,N,2,3,15 Pute | A1,C,J,N,21 | A1,C,J,N,2,3,15 Geflügel | J,N Geflügel | A1,C,J,F,N,3 Fisch aus nachhaltigem Fischfang |
| <p style="color: red; font-size: 1.2em;">Für Gemüse Liebhaber</p> | <p>Cremiges Risotto (J,N) mit Kirschtomaten und Hartkäse</p> | <p>Pfannenkuchen (A1,C,J) mit Apfelmus</p> | <p>Bunte Couscouspfanne (A1,J,N) mit Zucchini, Paprika, Karotten und Hirtenkäse (J)</p> | <p>Halber Maiskolben mit Eichstetter Demeterkartoffeln und Kräuterdipp (J,N)</p> | <p>Champignonbolognese mit gehackten Walnüssen (E4,N) auf Fusilli (A1)</p> |
| Allergene | J,N | A1,C,J | A1,J,N Vollkorn | J,N | A1,E4,N |
| Wahlkomponenten | | | | | |
| Tagessuppe | <p>Flädlesuppe (A1,C,J,N)</p> | <p>Tomatencremesuppe (J,N)</p> | <p>Klare Nudelsuppe (A1,C,N)</p> | <p>Champignoncremesuppe (J,N)</p> | <p>Klare Brühe mit Erbsen und Reis (N)</p> |
| Gemüse Bio-Gemüse | <p> Feine Erbsen (N) Blumenkohl natur (N)</p> | <p>heute kein Gemüse heute kein Gemüse</p> | <p>Blumenkohl (N) heute kein Gemüse</p> | <p>Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) Zucchini-gemüse (N)</p> | <p>Zucchini-gemüse (N) heute kein Gemüse</p> |
| Salat Bio-Salat | <p> Karottensalat (K,N) heute kein Salat</p> | <p> Kohlrabisalat (K,N) Blattsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N)</p> | <p> Gurkensalat (K,N) Tomatensalat (K,N)</p> | <p> Tomatensalat (K,N) heute kein Salat</p> | <p> Blattsalat mit Kürbiskernen und Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N) Karottensalat (K,N)</p> |
| Dessert Bio-Dessert | <p>Vanillepudding (J) Obst</p> | <p> Joghurt mit Erdbeeren (J) Obst</p> | <p> Obst Obst</p> | <p> Quarkspeise mit Johannisbeeren (J) Obst</p> | <p> Apfel-Aprikosenkompott (3,11,23) Obst</p> |

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 bestellung@kinderleicht-geniessen.de - www.kinderleicht-geniessen.de