

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					
<p style="color: red; font-size: 1.2em;">Tagessuppe</p>	<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>
<p style="color: red; font-size: 1.2em;">Gemüse</p> <p style="color: blue;">Bio-Gemüse</p>	<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>
<p style="color: red; font-size: 1.2em;">Salat</p> <p style="color: blue;">Bio-Salat</p>	<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>
<p style="color: red; font-size: 1.2em;">Dessert</p> <p style="color: blue;">Bio-Dessert</p>	<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