

Speiseplan Ferien-Freizeit

KW 32 vom 04.08.2025 - 10.08.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Geflügel-Currywurst (G,N,2,3,15) alternativ veg. Currywurst (I,N) mit Kartoffelwedges (N)	Teigwaren (A1) an Schinken-Sahnesauce (J,N,2,3,15) alternativ an Sahnesauce (J,N)	Rinderfrikadelle (A1,C) alternativ veg. Frikadelle (A1) mit Kartoffelbrei und brauner Sauce (N)	Gnocchi (A1,C) auf Ratatouillegemüse (N) mit frischem Gemüse aus der Region	Putengeschnetzeltes in Zucchini-Kräutersauce (G,J,N) alternativ vegetarisches Geschnetzeltes (I,J,N) dazu Reis
Menü Bio	Süßer Couscous (A1, Vollkorn) mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kartoffeln in der Schale aus Eichstetten mit buntem Gurken-Paprikaquark (J,N)	Konfetti-Topf (J,N) mit Erbsen, Mais und Paprika in heller Sauce dazu Hörnchennudeln (A1)	Mildes Curry (N) mit Blumenkohl und Erbsen in cremiger Tomatensauce	Zarter Zuckermaiscolben aus Eichstetten mit Rosmarinkartoffeln (N)
Salat	Rote-Betesalat (K,N)	Karottensalat (K,N)	Gurkensalat (J,K,N)	Tomatensalat (K,N)	Blattsalat mit Joghurdressing und Kürbiskernen (J,K,N)
Dessert	Karamellpudding (J)	Obst	Erbeeryoghurt (J)	Apfelmus (3,11,23)	Joghurt mit Aprikose (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