

Speiseplan Ferien-Freizeit

KW 33 vom 11.08.2025 - 15.08.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Wienerle vom Schwein (S,2,3,15) alternativ veg. Bratwurst mit Eierknöpfle (A1,C) und brauner Sauce (N)	Kibbeling vom Seelachs (A1,F) alternativ vegane Nuggets (A1,A3,I) mit Kartoffelsalat (K,N) und Joghurtremoulade (C,J,N,3)	Spaghetti (A1) mit Rinderbolognese (N,R) alternativ mit veg. Bolognese (I,N) und Reibekäse (J)	Mini-Pancakes (A1,C,J) mit Apfelmus	Überbackener Ofenreis (G,J,N,2,3,15) mit Putenschinken und Gemüsewürfeln alternativ vegetarisch (J,N)
Menü Bio	Polentaschnitte (N) mit Ratatouille (N) (Aubergine, Karotte, Zucchini, Tomate)	Cremiges Risotto (J,N) mit Kirschtomaten	Vegetarisches Moussaka (J,N) mit Zucchini und Aubergine im Ofen überbacken	Tofu-Bratfilet (I,N) dazu bunter Pastasalat (A1,J,K,N) mit Gurken, Tomaten und Hirtenkäse	Mediterraner Eintopf (N) mit Zucchini, Tomaten und Paprika dazu Vollkornbrot (A1)
Salat	Rote-Betesalat (K,N)	Karottensalat (K,N)	Gurkensalat (J,K,N)	Tomaten-Zucchini-salat (K,N)	Blattsalat mit Joghurt-Dressing (J,N) und Kürbiskernen
Dessert	Schokopudding (J)	Erdbeerquark (J)	Buttermilchdessert Zitrone (J)	Obst	Apfel-Rhabarberkompott (3,11,23)

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-genießen.de – www.kinderleicht-genießen.de