

Speiseplan Allergieessen

Produktdatenblätter auf unserer Webseite unter dem Reiter Speisepläne -> Allergie-Datenblätter einsehbar

KW 34 vom 18.08.2025 - 22.08.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Mini-Kartoffelknödel (2,3,5) an veganer Kräuter-Sahnesauce (N, ohne Tomatenmark)	Kabeljaufilet in Tempurateig (F) auf veganem Basilikumrisotto (N)	Geflügelgyros (G,N, Tomate) mit Reis und veganem Tsatsiki (N)	Gefüllte Paprika (N) mit Pestoreis und separat geliefertem Käse (J)	Rinderhaché (N,R, ohne Tomatenmark) auf glutenfreien Nudeln
Menü 2	Ragout vom Eichstetter Sommerkürbis (N) mit Tomaten aus Schallstadt auf Eichstetter Kartoffeln	Süßkartoffel-Spaghetti an cremiger Pestosauce (N) mit Kirschtomaten aus Schallstadt	Hokkaido-Curry (N) an Kokosmilch auf Reis	Glutenfreie Nudeln an veganer Tomatensahnesauce (N)	Bunte Quinoapfanne (N) mit Paprika, Karotte und Erbsen dazu veganer Petersiliedipp (N)
Dessert	Aprikosenkompott (3)	Wassermelone	Wackelpudding	Nektarine	Rote Grütze

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