

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

Für alle Menülinien und Zutaten mit dem Bio-Siegel  verwenden wir Bio-Zutaten. Diese kennzeichnen wir tagesaktuell in unseren Speiseplänen.

Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006.

Bitte entnehmen Sie die genauen Bedeutungen der Kürzel für Allergene und Zusatzstoffe aus dem Aushang „Allergene und Zusatzstoffe“.

Aufgrund von Lieferengpässen kann es bei einzelnen Gerichten zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Kinderleicht genießen GmbH – Frohmattenstr. 15 – 79268 Bötzingen – Tel.: 07663-91 22 473 – E-Mail: [bestellung@kinderleicht-genuessen.de](mailto:bestellung@kinderleicht-genuessen.de)

Webadresse [www.kinderleicht-genuessen.de](http://www.kinderleicht-genuessen.de)