

Speiseplan Ferien-Freizeit

KW 34 vom 18.08.2025 - 22.08.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelmaultaschen (A1,C,G,J,N) an Kräuter-Rahmsauce (J,N) alternativ mit Gemüsemaultaschen (A1,C,J,N)	Mediterraner Seelachs (A1,F,J,K) mit Tomate und Mozzarella auf Basilikumrisotto (J,N) alternativ mit veganen Nuggets (A1,I)	Geflügelgyros (G,N) mit Fladenbrot (A1,H) und Tsatsiki (J) alternativ vegetarisches Gyros (I,N)	Tomaten-Zucchini-ragout (N) aus Schallstadt auf Pestoreis (N)	Rinderhaché (N,R) auf Teigwaren (A1) alternativ vegetarisches Haché (I,N)
Menü 2	Ragout vom Eichstetter Sommerkürbis (N) mit Tomaten aus Schallstadt auf Vollkorncouscous (A1)	Dinkelnudeln (A1,A5) an Pestosahnesauce (J,N) mit Kirschtomaten aus Schallstadt	Hokkaido-Curry (N) mit Kokosmilch und Vollkorncouscous (A1)	Nudelaufguss (A1,J,N) mit Tomatensahnesauce	Bunte Quinoapfanne (N) mit Paprika, Karotte und Erbsen dazu Sauerrahm-Petersilie-Dipp (J,N)
Salat	Karottensalat (K,N)	Zucchini-salat (K,N)	Tomatensalat (K,N)	Gurkensalat (J,K,N)	Rote-Betesalat (K,N) mit Sonnenblumenkernen
Dessert	Joghurt mit Pfirsich (J)	Obst	Obst	Quarkspeise mit Kirschen (J)	Stracciatellajoghurt (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.: 07633-91 22 473 – bestellung@kinderleicht-genießen.de – www.kinderleicht-genießen.de