

Speiseplan Ferien-Freizeit

KW 35 vom 25.08.2025 - 29.08.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Bon Appetit</i>					
Menü 1	Weizentortilla (A1) mit Hackfleisch-Gemüsefüllung (R,N) und Reibekäse (J) alternativ mit Gemüsefüllung (N)	Seelachs in Knusperpanade (A1,F,J,K) Kartoffelbrei (J) und Joghurtremoulade (J,N,3) alternativ mit Gemüsefrikadelle (A1.C.N)	Cremiger Milchreis (J) mit Apfelmus (3,11,23) und Zimt-Zucker 	Hähnchen-Rahmgeschnetzeltes (G,J,N) auf Teigwaren (A1) alternativ vegetarisch (I,J,N)	Geflügelwienerle (G,2,3,15) mit Kartoffelsalat (K,N) alternativ mit vegetarischem Wienerle (A1.I.N)
Menü 2	Gratinierte Nudeln (A1,J,N) mit Brokkoliröschen in heller Sauce	Vollkornspaghetti (A1) auf Linsenbolognese (N)	Große Ofenkartoffel aus Eichstetten gefüllt mit Gurkenquark (J,N)	Bunte Couscouspfanne (A1,J,N) mit Zucchini, Paprika, Karotte und Hirtenkäse an Paprikasauce (N)	Cremiges Risotto (J,N) mit Kürbissstreifen und Hartkäse
Salat	Kohlrabisalat (K,N)	Karottensalat (K,N)	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing (K,N) und Sonnenblumenkernen	Gurkensalat (J,K,N)	Tomatensalat (K,N)
Dessert	Quarkspeise Banane (J)	Butterkekspudding (A1,J)	Obst	Vanillejoghurt (J)	Joghurt mit Heidelbeere (J)

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-geniessen.de

Webadresse www.kinderleicht-geniessen.de