

Speiseplan Allergieessen

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

KW 36 vom 01.09.2025 - 05.09.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Glutenfreier Nudelauflauf (N) mit heller Sauce und Röstzwiebeln Käse (J) separat	Süße Polentaschnitte mit Kokosmilch dazu Apfelmus	Rinderbolognese (N,R) auf glutenfreien Nudeln	Hähnchenkeule (G) mit Erbsenreis (N)	Seelachs im Tempurateig (F) mit Kartoffelsalat (K,N) und veganer Remoulade (N,3)
Menü 2	Gnocchi mit Ei (C) mit Tomatensauce (N, Tomate)	Arabisches Linsengericht (N) (Linsen können Spuren von Gluten enthalten) Angebratener Vollkornreis mit Linsen und angedünsteten Zwiebeln dazu veganer Minze-Dipp (N)	Kartoffel-Gemüsepfanne (N) mit Zucchini und Paprika	Champignonbolognese (N, Tomate) mit glutenfreien Nudeln	Falafeltaler (allergenfrei, nicht Bio) auf buntem Reissalat (K,N, keine Tomate) mit Zucchiniestreifen
Dessert	Birne	Nektarine	Veganer Quark mit Johannisbeere	Zwetschgenkompott	Veganer Schokopudding (A1 glutenfreier Hafer)

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“. Das Menü „Für Gemüseliebhaber“ sowie die Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ und wurden 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