Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Käse-Schinkenspätzle (A1,C,J,N,2.3.15) mit Putenschinken im Ofen gebacken alternativ vegetarisch (A1,C,J,N)	Grießschnitte (A1,J) mit Apfelmus	Pasta (A1) Bolognese (N,R) Rinderhackfleischsauce auf Teigwaren alternativ vegetarisch (I,N)	Hähnchenkeule (G) auf Erbsenreis (N) dazu hausgemachter Fruchtketchup (N) alternativ mit Gemüsefrikadelle (A1,C)	Knusprige Fischstäbchen (A1) mit Kartoffelsalat (K,N) und Joghurtremoulade (C,J,N,3) alternativ vegane Nuggets (A1,A3,I)
Menü 2	Gemüse-Ravioli (A1,J) an Tomatensahnesauce (J,N)	Arabisches Linsengericht (N) Angebratener Vollkorneis mit Linsen und angedünsteten Zwiebeln dazu Joghurt- Minze-Dipp (J,N)	Kartoffel-Gemüsepfanne (J,N) mit Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Hirtenkäse	Champignonbolognese (E4,N) mit gehackten Walnüssen auf Teigwaren (A1)	Falafeltaler (allergenfrei, nicht Bio) auf buntem Reissalat (K,N) mit Zucchinistreifen und Tomatenwürfeln
Salat	Karottensalat (K,N)	Kohlrabisalat (K,N)	Hirtensalat (K,N) (Kidneybohnen, Mais, Tomate, Gurke, Paprika)	Tomatensalat (K,N)	Gurkensalat (K,N)
Dessert	Vanillepudding (J)	Buttermilchdessert Mango (J)	Quarkspeise mit Johannisbeeren (J)	Obst	Apfel-Aprikosenmus (3,11,23)

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