

## Speiseplan Ferien-Freizeit

KW 36 vom 01.09.2025 - 05.09.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	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)
<b>Menü 2</b>	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 Zucchiniestreifen und Tomatenwürfeln
<b>Salat</b>	Karottensalat (K,N)	Kohlrabisalat (K,N)	Hirtensalat (K,N) (Kidneybohnen, Mais, Tomate, Gurke, Paprika)	Tomatensalat (K,N)	Gurkensalat (K,N)
<b>Dessert</b>	Vanillepudding (J)	Buttermilchdessert Mango (J)	Quarkspeise mit Johannisbeeren (J)	Obst	Apfel-Aprikosenmus (3,11,23)

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](mailto:bestellung@kinderleicht-geniessen.de)

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