

Speiseplan Allergieessen

KW 37 vom 08.09.2025 - 12.09.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Cremige Tomatensauce (N, Tomate) mit feinen Erbsen an glutenfreie Teigwaren	Knusprige Röstitaler mit veganem Kräuterquark (N)	Rindergeschnetzeltes (N,R, kein Tomatenmark) mit Karottenwürfeln auf Mini-Kartoffelknödel (2,3,5)	Sahniges Seelachsragout (F,N) mit Zucchini aus Schallstadt dazu Reis	Vegane Bratwurst aus Erbsenprotein mit Kartoffelsalat (K,N)
Menü 2	Süße Polentaschnitte mit Kokosmilch dazu Apfelmus (3,11,23)	Geröstete Paprikasauce (N, Tomate) auf glutenfreien Nudeln	Kartoffel-Linsengratin (N, Tomate) mit separat geliefertem Käse (J)	Vegetarische Bolognese (I,N, Tomate) auf glutenfreien Teigwaren	Tomaten-Auberginenragout (N, Tomate) mit feinem Gemüse aus der Region dazu Reis
Dessert	Nektarine	Wassermelone	Veganer Schokopudding (A4 glutenfreier Hafer)	Wackelpudding	Birne

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.: 07663-91 22 473 – bestellung@kinderleicht-genuessen.de – www.kinderleicht-genuessen.de