
























Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Tortellini mit Käsefüllung (A1,J) dazu Bolognesesauce (N) alternativ mit Tomatensauce (N)	Seelachs in Knusperpanade (A1,F,K) mit Kartoffelwedges (N) und Joghurtremoulade (J,N,3) alternativ Gemüsefrikadelle (A1,C,N)	Geflügel-geschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce (J,N) dazu Reis alternativ vegetarisch (I,J,N)	Eierspätzle (A1,C) mit Rahmsauce und Wienerle (2,3,15) alternativ vegetarisches Wienerle (A1,I,N)	Cremiger Milchreis (J) mit Apfelmus und Zimt-Zucker 
Allergene	A1,C,N	A1,F,J,K,N,3 aus nachhaltigem Fischfang	J,N Geflügel	A1,C,J,N,2,3,15 Schwein	J
<b>Menü 2</b>  	Pfannkuchen (A1,C,J) mit Apfelmus	Vollkornspaghetti (A1) auf Linsenbolognese (N)	Polentaschnitte (N) mit Karotten-Lauchgemüse (J,N)	Butter Paneer (J,N) Indische Käsewürfelchen in cremiger Tomatensauce dazu Reis	Gemüsefrikadelle (A4,N) mit Zucchini und Karotte dazu Eichstetter Demeterkartoffeln mit Kräuterdipp (J,N)
Allergene	A1,C,J	A1,N	J,N	J,N	A4,J,N
<b>Menü 3</b> 	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Arrabiata (A1,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Gemüsesahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Lauch-Sahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Tomatensahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta veg. Bolo (A1,I,N)
<b>Wahlkomponenten</b>					
<b>Tagessuppe</b>	Käsecremesuppe (J,N)	Reisnudelsuppe (A1,C,N)	Minestrone (A1,C,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)
<b>Gemüse</b> <b>Bio-Gemüse</b> 	Karotten natur (N) Erbsen natur (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N) Brokkoli natur (J,N)	Kaisergemüse natur (N) Zucchini-gemüse (N)	Mais natur (N) Buschbohnen natur (N)	Blattspinat in Rahm (J,N) Karotten in Rahm (J,N)
<b>Salat</b> <b>Bio-Salat</b> 	 Kohlrabisalat (K,N)  Rote-Betesalat (K,N)	 Karottensalat (K,N)  Farmersalat (C,J,K,N) (Weisskraut und Karotte)	 Gurkensalat (J,K,N)  Karottensalat (K,N)	 Blattsalat mit Joghurt dressing und Kürbiskernen (J,K,N)  Tomatensalat (K,N)	 Tomatensalat (K,N)  Gurkensalat (N)
<b>Dessert</b> <b>Bio-Dessert</b> 	 Quarkspeise Banane (J) Obst	 Vanillejoghurt (J) Joghurt mit Aprikose (J)	 Butterkekspudding (A1,J) Schokopudding (J)	 Obst Quarkspeise mit Waldbeeren (J)	 Joghurt mit Heidelbeere (J) Obst

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-geniessen.de – www.kinderleicht-geniessen.de