

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Tomaten-Schinkensauce (G,J,N,2,3,15) mit feinen Erbsen an Teigwaren (A1) alternativ ohne Schinken (A1,J,N)	Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N) alternativ mit Apfelmus (3,11,23)	Rindergeschnetzeltes (N,R) mit Karottenwürfeln dazu Eierspätzle (A1,C) alternativ vegetarisch (I,N)	Seelachsragout (F,J,N) mit Zucchini und Tomate aus Schallstadt dazu Reis alternativ vegetarisch (J,N)	Nürnbergerle vom Schwein (S,2,3,15) mit Kartoffelsalat (K,N) alternativ mit veganer Bratwurst (allergenfrei)
Menü 2	Grießschnitte (A1,J) mit Apfelmus	Geröstete Paprikasauce (N) mit Gemüse aus Schallstadt auf Teigwaren (A1)	Kartoffel-Linsengratin (J,N) im Ofen gebacken	Vollkornspaghetti (A1) mit vegetarischer Bolognese (I,N)	Tomaten-Auberginenragout (N) mit feinem Gemüse aus der Region dazu Reis
Salat	Rote-Betesalat (K,N)	Karottensalat (K,N)	Hirtensalat (K,N)	Tomatensalat (K,N)	Gurkensalat (K,N)
Dessert	Obst	Sahnepudding (J)	Waldbeerrjoghurt (J)	Quarkspeise mit Himbeer (J)	Zitronenjoghurt (J)

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