

Speiseplan Allergieessen

Produktdatenblätter auf unserer Webseite unter dem Reiter Speisepläne -> Allergie-Datenblätter einsehbar

KW 38 vom 15.09.2025 - 19.09.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Glutenfreie Teigwaren an Tomatensauce (N, Tomate)	Kabeljau in Tempurateig (F) mit Petersilienkartoffeln und Erbsen natur	Rinderhaché (N,R,Tomate) auf glutenfreien Nudeln	Veganes Würstchen mit glutenfreien Nudeln und Linsengemüse (N, keine Tomate)	Putengeschnetztes (G,N,ohne Tomatenmark) mit Zucchinischeiben dazu Reis
Menü 2	Süßer Kokosmilchreis mit Apfelmus	Kürbis-Gyros (N) ohne Tomate mit Reis	Kartoffeln mit veganem Gurken- Schnittlauchquark (N)	Mildes Curry (N, ohne Tomate) mit Blumenkohl und Erbsen in gelber Kokos-Currysauce dazu Reis	Konfetti-Topf (N) mit Erbsen, Mais und Paprika in heller Sauce dazu glutenfreie Teigwaren
Menü 3	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)
Dessert	Pfirsichkompott (3)	Banane	Wackelpudding	Apfelmus (3,11,23)	Veganer Schokopudding (A4 glutenfreier Hafer)

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