



















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N) 	Tomaten-Schinkensauce (J,N,2,3,15) mit feinen Erbsen an Teigwaren (A1) alternativ ohne Schinken (A1,J,N)	Seelachsragout (J,N) mit Zucchini und Paprika dazu Reis alternativ ohne Fisch (J,N)	Paniertes Schnitzel (A1,C) dazu Kartoffelsalat (K,N) alternativ vegetarische Frikadelle (A1,K,N)	Bami Goreng mit Putenstreifen Asiatisches Nudelgericht (A1,C,I,N) mit gebratenen Karotten, Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Ei alternativ ohne Fleisch (A1,C,I,N)
Allergene	A1,C,J,N	A1,J,N,2,3,15 Pute	J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,K,N Hähnchen	A1,C,I,N Pute
Menü 2	Walnuss-Petersiliensauce (E4,J,N) auf Makkaroni (A1)  	Pfannkuchen (A1,C,J) mit Spinat-Frischkäsefüllung (J,N)	Vegetarisches Moussaka (N) mit Aubergine und Tomatensauce (N) im Ofen gebacken	Kürbis-Curry (N) in Kokosmilch auf Vollkorncouscous (A1)	Fusilli (A1) an gerösteter Paprikasauce (N) 
Allergene	A1,E4,J,N	A1,C,J,N	N	A1,N	A1,N
Menü 3	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Walnuss-Petersilie (A1,E4,J,N) 	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Arrabiata (A1,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Rahmsauce (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Tomatensahne (A1,J,N)	Pasta Napoli (A1,N) Pasta Paprikasauce (A1,N)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)
Gemüse	Feine Erbsen natur (N)	 Blumenkohl natur (N)	Brokkoli natur (N)	Gemischtes Buttergemüse (N) (Erbsen,Mais,Karotten)	Kaisergemüse natur (N) (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)
Bio-Gemüse 	Buschbohnen natur (N)	Karottengemüse in Rahm (J,N)	Buntes Zucchini-gemüse (N)	Kohlrabi in Rahm (J,N)	Kürbisgemüse in Rahm (J,N)
Salat	 Rote-Betesalat (K,N)	 Karottensalat (K,N)	 Tomatensalat (K,N)	 Gurkensalat (J,K,N)	Blattsalat mit Kürbiskernen und Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N)
Bio-Salat 	Karottensalat (K,N)	Gurkensalat (K,N)	Rote-Betesalat (K,N)	Blattsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N)	Apfel-Stangensellerie-salat (J,K,N)
Dessert	 Obst	Sahnepudding (J)	 Waldbeeryoghurt (J)	 Quarkspeise mit Himbeer (J)	 Apfelmark
Bio-Dessert 	Quarkspeise mit Kirschen (J)	Stracciatellajoghurt (J)	Obst	Joghurt mit Pflaumen (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