








Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Für Fleisch Liebhaber</b>	Gnocchipfanne (A1,C) mit mediterranem Gemüse (N) 	Makkaroni Carbonara (A1) an Schinken-Sahnesauce (J,N,2,3,15) (alternativ vegetarisch)	Hähnchenkeule (N) fein gewürzt mit Paprikasauce (N) und Erbsenreis (N)	Rinderhaché (N) auf breiten Nudeln (A1,C)	Alaska-Seelachs mit Vollkorn-Panade (A1,C) Kartoffelsalat (K,N) und Sauerrahmdipp (J,N)	Cremiger Erbseneintopf (J,N) mit Speck (2,3,15) und Baguette (A1)	Cordon Bleu (A1,C,2,3,15) mit Kroketten (J) und brauner Sauce (N)
Allergene	A1,C,N,21	A1,C,J,N,2,3,15 Geflügel	N Geflügel	A1,C,N Rind	A1,C,J,K,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,J,N,2,3,15 Schwein	A1,C,J,N,2,3,15 Pute
<b>Für Gemüse Liebhaber</b>	Orientalisches Linsengericht in Tomatenragout mit arabischen Gewürzen (N) auf Vollkorn Couscous (A1) Rohkostsalate vom Buffet (nicht Bio)	Cremiges Risotto (J,N) mit Kirschtomaten und Parmesan Rohkostsalat mit 3 EL Toppings vom Buffet (nicht Bio)	Herzhafte Pfannkuchen (A1,C,J) mit Spinat-Frischkäsefüllung (J,N) Rohkostsalate vom Buffet (nicht Bio)	Bibiliskäs (J,N) mit frischen Kräutern und Pellkartoffeln Gemüse vom Buffet (nicht Bio)	Champignonbolognese mit gehackten Walnüssen (E,N) auf Fusilli (A1) Rohkostsalate vom Buffet (nicht Bio)	Cremiger Erbseneintopf (J,N) mit Tofu-Wienerle (A1,I,N) und Baguette (A1) Rohkostsalate vom Buffet	Blumenkohl-Käsebratling (A1,C) mit Kroketten (J) und brauner Sauce (N) Rohkostsalate vom Buffet
Allergene	A1,N,21	J,N,21	A1,C,J,N,21	J,N,21	A1,E,N,21	A1,I,J,N, 21 Nicht Bio	A1,C,J,N,21 Nicht Bio

## Wahlkomponenten

<b>Suppe</b>	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Erbsen und Reis (N)	Heute gibt es Eintopf	Klare Brühe mit Einlage (A1,C,N)
<b>Salat</b>	<b>Nach Tagesangebot</b> Am Buffet finden Sie eine täglich wechselnde Auswahl an 2 gedämpften Gemüsesorten						
<b>Gemüse</b>	<b>Nach Tagesangebot</b> Am Buffet können Sie sich an einer täglich wechselnden Auswahl von 4 Rohkostsalaten mit Topping aus Nüssen und Kernen bedienen. Zum Blattsalat bieten wir Ihnen Joghurt Sahne- oder Essig-Öl-Dressing an						
<b>Dessert</b>	 Obst	 Joghurt mit Erdbeeren (J)	 Vanillepudding (J)	 Quarkspeise mit Johannisbeeren (J)	 Joghurt mit Zitrone (J)	 Kuchenschnitte (A1,C,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“. Das Menü „Für Gemüseliebhaber“ sowie die Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ und wurden 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](mailto:bestellung@kinderleicht-geniessen.de) - [www.kinderleicht-geniessen.de](http://www.kinderleicht-geniessen.de)