







# Speiseplan

KW 04 vom 23.01.2023 - 29.01.2023

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Für Fleisch Liebhaber</b>	Currywurst (N,2,3,15) mit hausgemachtem Ketchup dazu Kartoffelwedges (alternativ mit Geflügel)	Überbackener Ofenreis (J,N) mit Erbsen, Karotten- und Paprikawürfeln, Putenschinken (2,3,15) und Käse	Geflügel-geschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce (J,N) dazu Teigwaren (A1)	Putenschnitzel mit Semmelknödel (A1,C,N) an cremigem Pilzragout (J,N)	Seelachs in Knusperpanade (A1,C) mit Kartoffeln und Joghurtremoulade (J,N,3)	Gaisburger Marsch (N) mit Rindfleisch und Baguette (A1)	Gefüllter Putenrollbraten (15) mit Rahmsauce (J,N) und Teigwaren (A1)
Allergene	N,2,3,15 Schwein	J,N,2,3,15 Geflügel	A1,J,N Geflügel	A1,C,J,N, Pute	A1,C,J,N,3 aus nachhaltigem Fischfang	A1,N Rind	A1,J,N,15
<b>Für Gemüse Liebhaber</b>	Herbstgemüse aus der Pfanne Bratgemüse (N) mit Kürbis, Karotte und Lauch  in cremiger Sauce auf Vollkornbulgur Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Linsenbolognese (N)  auf Spaghetti (A1)  Rohkost vom Buffet mit 1 EL Topping (nicht Bio)	Gemüse-Frittata (C,J,N)  Gestocktes Ei mit Kartoffelwürfeln  Karotten und Erbsen  Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Mildes Thaicurry (N)  mit Karotte, Paprika, Chinakohl  und Sojasprossen (I) dazu Reis  Rohkost vom Buffet mit 1 EL Topping (nicht Bio)	Chili Sin Carne  Mexikanischer Eintopf (N)  mit Mais, Kidneybohnen, Tofu-Schnetzel (I) und Paprika dazu Baguette (A1) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Gaisburger Marsch (N)  mit Tofu (I)  und Baguette (A1)  Rohkost und Gemüse vom Buffet mit 1 EL Topping	Kartoffel-Gemüsepuffer (A1,C)  mit Ragout von Karotte und Petersilienwurzel (J,N)  Rohkost vom Buffet
Allergene	A1,J,N,21	J,N,21	C,J,N,21	I,N,21	A1,E,N,21	A1,I,N,21 nicht Bio	A1,C,J,N,21 nicht Bio
<b>Wahlkomponenten</b>							
<b>Suppe</b>	Käsecremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Reisnudelsuppe (A1,C,N)	Karottencremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Heute gibt es Eintopf	Klare Brühe mit Einlage (A1,C,N)
<b>Gemüse</b>	<b>Nach Tagesangebot</b> Am Buffet finden Sie eine täglich wechselnde Auswahl an 2 gedämpften Gemüsesorten						
<b>Salat</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>	 Stracciatellajoghurt (J)	 Apfel-Quarkspeise (J)	 Butterkekspudding (A1,J)	 Obst (Bio)	 Joghurt mit Heidelbeere (J)	Joghurt mit Pfirsich (J)	 Obst (Bio)

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)