

Speiseplan Allergieessen

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

KW 41 vom 06.10.2025 - 10.10.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Bon Appetit</i>					
Menü 1	Hackfleisch-Gemüseragout (N,R, Tomate) auf Reis	Seelachs im Tempurateig (F) mit Kartoffeln und veganer Remoulade (N,3)	Kokosmilchreis mit Apfelmus (3,11,23) und Zimt-Zucker	Hähnchencurry (G,N) mit Pfirsichwürfeln dazu Reis	Geflügelwienerle (G,2,3,15) mit Kartoffelsalat (K,N)
Menü 2	Polentaschnitte (N) mit ZucchiniGemüse (keine Tomate)	Glutenfreie Falafeltaler mit Reis und veganem Dipp (N)	Bunte Quinoapfanne (N) mit Zucchini, Paprika, Karotte an Paprikasauce (N, Tomate)	Linsenbolognese (N, Tomate) (Linsen können Spuren von Gluten enthalten) auf glutenfreien Nudeln	Cremiges Risotto (N) mit Kürbis aus Schallstadt
Menü 3	heute keine Pasta	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)
Dessert	Apfel	Birne	Trauben	Veganer Bananen-Kokosquark	Banane

Für alle Menülinien und Zutaten mit dem Bio-Siegel  verwenden wir Bio-Zutaten. Diese kennzeichnen wir tagesaktuell in unseren Speiseplänen.

Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006.

Bitte entnehmen Sie die genauen Bedeutungen der Kürzel für Allergene und Zusatzstoffe aus dem Aushang „Allergene und Zusatzstoffe“.

Aufgrund von Lieferengpässen kann es bei einzelnen Gerichten zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Kinderleicht genießen GmbH – Frohmattenstr. 15 – 79268 Bötzingen – Tel.: 07663-91 22 473 – E-Mail: bestellung@kinderleicht-geniessen.de

Webadresse www.kinderleicht-geniessen.de