




























Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schinken-Käseknöpfe (A1,C,J,N,S,2,3,15) im Ofen gebacken alternativ ohne Schinken A1,C,J,N	Cevapcici mit Rinderhack (A1,C,N,R) auf Tomatenbulgur (A1,N) mit Joghurdipp (J,N) alternativ mit vegetarischen Cevapcici A1,N	Seelachs-Spinatragout (F,J,N) auf Bandnudeln (A1,C) alternativ ohne Fisch A1,C,J,N	Angebratene Schupfnudeln (A1,C) mit Kürbis-Lauchgemüse (J,N) 	Geschnetzeltes Züricher Art (G,J,N) in Champignon-Rahmsauce dazu Reis alternativ vegetarisches Geschnetzeltes I,J,N
Menü 2  	Süßer Couscous (A1) mit Zwetschgenkompott 	Konfetti-Topf (J,N) mit Erbsen, Mais und Paprika in heller Sauce dazu Hörnchennudeln (A1)	Kartoffel-Brokkoligratin (J,N) im Ofen gebacken	Mildes Curry (N) mit Blumenkohl und Erbsen in cremiger Tomatensauce dazu Reis	Bunter Linseneintopf (N) mit Vollkornbrot (A1)
Menü 3 	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta Arrabiata (A1,N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta Gemüsesahne (A1,J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta Lauch-Sahne (A1,J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta Tomatensahne (A1,J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N)  Pasta veg. Bolognese (A1,I,N)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Sternchen (A1,C,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Nudelsuppe (A1,C,N)
Gemüse	 Erbsen natur (N)	Gemischtes Buttergemüse (N) (Erbsen, Karotten, Mais)	Brokkoli natur (N)	Kaisergemüse natur (N)	Leipziger Allerlei natur (N) (Karotten, Erbsen, Spargel)
Bio-Gemüse 	 Brokkoli natur (N)	Blattspinat in Rahm (J,N)	Blumenkohl natur (N)	Karottenscheiben natur (N)	Butterrüben in Rahm (J,N)
Salat	 Rote-Betesalat (K,N)	 Karottensalat (K,N)	 Gurkensalat (J,K,N)	 Farmersalat (C,J,K,N) mit Weißkraut und Karotten	 Blattsalat mit Joghurdressing und Kürbiskernen (J,K,N)
Bio-Salat 	 Karottensalat (K,N)	Hirtensalat (K,N)	Blattsalat (mit Essig-Öl-Dressing K,N)	Rote-Betesalat (K,N)	Gurkensalat (J,N)
Dessert	Karamellpudding (J)	 Obst	 Quarkspeise mit Zwetschgen (J)	 Apfelmus (3,11,23)	 Joghurt mit Aprikose (J)
Bio-Dessert 	Quarkspeise mit Kirschen (J)	Schokopudding (J)	Obst	Joghurt mit Pfirsich (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