










Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Für Fleisch Liebhaber	Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce (J,N) und Spätzle (A1,C)	 Falafel auf Tomatenbulgur (A1,N) mit Joghurt-Minzedipp (J,N)	Hähnchen-Curry (J,N) mit Pflirsichwürfeln dazu Reis	Spaghetti Bolognese (A1) mit Rinderhack (N) und geriebenem Käse	Seelachsfilet Müllerin (A1,C) mit Kartoffeln und Spinat (J,N)	Kartoffeleintopf (N) mit Karotte, Sellerie (N) und Schweinefleisch dazu Baguette (A1)	Rindergulasch (N) auf Teigwaren (A1)
Allergene	A1,C,J,N, Schwein	A1,J,K,N 21	J,N, Geflügel	A1,N,Rind	A1,C,J,N, Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,N Schwein	A1,N Rind
Für Gemüse Liebhaber 	Polentaschnitte auf Ratatouillegemüse (N) (Kürbis, Karotte, Zucchini, Tomate) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Vollkornpenne (A1) an cremiger Pestosahnesauce (J,N) mit Kirschtomaten Gemüse vom Buffet (nicht Bio)	Vegetarisches Moussaka (N) mit Kartoffeln, Auberginen Zucchini und Tomaten Rohkostsalat und 3 Ei Topping vom Buffet (nicht Bio)	Süßer Couscous (A1) mit Pflaumenkompott Gemüse vom Buffet (nicht Bio)	Paprika-Reis-Pfanne mit Joghurdipp (J,N) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Kartoffeleintopf mit Karotte und Sellerie (N) dazu Baguette (A1) Rohkost vom Buffet	Pilzragout (J,N) auf Teigwaren (A1) Rohkost vom Buffet
Allergene	N,21	A1,J,N,21	N,21	A1,21	J,N,21	A1,N Nicht Bio	A1,J,N,21 Nicht Bio

Wahlkomponenten

Suppe	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N)	Karottencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)	Heute gibt es Eintopf	Spinatcremesuppe (A1,J)
Gemüse	Nach Tagesangebot Täglich wechselnde Auswahl an 2 gedämpften Gemüsesorten						
Salat	Nach Tagesangebot 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						
Dessert	 Milchreisdessert (J)	 Erdbeerquark (J)	 Apfel-Birnenkompott	 Vanillejoghurt (J)	 Obst (Bio)	 Waldbeerrjoghurt (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 - www.kinderleicht-geniessen.de