

Speiseplan

KW 47 vom 20.11.2023 - 24.11.2023

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Für Fleisch Liebhaber	Tomaten-Schinkensauce (J,N) mit feinen Erbsen an Teigwaren (A1)	Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N) 	Seelachsragout (J,N) mit Wurzelgemüse dazu Reis	Gebratene Nürnbergerle (2,3,15) mit Kartoffelbrei (J) und Bratensauce (N) alternativ vegetarisch J,N	Bami Goreng mit Putenstreifen Asiatisches Nudelgericht (A1,C,I,N) mit gebratenen Karotten, Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Ei alternativ vegetarisch A1,C,I,N	Kartoffeleintopf (N) mit Schweinefleisch dazu Baguette (A1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzen a la creme (J,..N) dazu Teigwaren (A1,C)
Allergene	A1,J,N,2,3,15 Geflügel	A1,C,J,N,21	J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang	J,N,2,3,15 Schwein oder Geflügel	A1,C,I,N Pute	A1,N Schwein	A1,J,N Geflügel
Für Gemüse Liebhaber	Ratatouille (N) mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomate dazu Vollkorncouscous (A1) Karottensalat (K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Walnuss-Petersiliensauce (E4,J,N) auf Makkaroni (A1) Linsensalat (K,N) und Blumenkohlgemüse vom Buffet (nicht Bio)	Kartoffel-Kürbisgratin (J,N) im Ofen gebacken Tomatensalat (K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Asiatisches Bratgemüse (I,N) mit Karotten, Chinakohl, Champignons und Sojasprossen dazu Reis Gurkensalat (J,K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Fusilli (A1) an gerösteter Paprikasauce (N) Blattsalat mit Joghurt-Dressing (J,K,N) vom Buffet dazu 2 EL Topping (nicht Bio)	Kartoffeleintopf (N) mit Baguette (A1) Blattsalat mit Joghurt-Dressing (J,K,N) und Erbsengemüse (N) vom Buffet	Champignons a la creme (J,N) dazu Teigwaren (A1,C) Blattsalat mit Joghurt-Dressing (J,K,N) dazu 2 EL Topping
Allergene	A1,N,21	A1,E4,J,N,21	J,N,21	I,N,21	A1,N,21	A1,N Nicht Bio	A1,C,J,N,21 Nicht Bio

Wahlkomponenten

Suppe	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Zuchinicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)	Heute gibt es Eintopf	Kräutercremesuppe (J,N)
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	Quarkspeise mit Himbeer (J) 	Sahnepudding (J)	Waldbeerjoghurt (J) 	Obst (Bio) 	Apfelmark 	Obst (Bio) 	Joghurt mit Aprikosen (J) 

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