








# Speiseplan

KW 47 vom 20.11.2023 - 24.11.2023

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

## Wahlkomponenten

<b>Suppe</b>	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)
<b>Gemüse</b>	<b>Nach Tagesangebot</b> 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>	Quarkspeise mit Himbeer (J) 	Sahnepudding (J)	Waldbeeryoghurt (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](mailto:bestellung@kinderleicht-geniessen.de) - [www.kinderleicht-geniessen.de](http://www.kinderleicht-geniessen.de)