

Speiseplan Allergieessen

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

KW 48 vom 24.11.2025 - 28.11.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Mini-Kartoffelknödel (2,3,5) auf veganen Champignons a la Creme	Fleischkäse vom Schwein (S,2,3,15) mit Kartoffeln und Bratensauce (N, ohne Tomatenmark)	Hackfleischpfanne (N,R, Tomate) (Linsen können Spuren von Gluten enthalten) mit Rinderhack und feinen Linsen auf Quinoa	Glutenfreie Nudeln an veganer Putenschinken-Sahnesauce (G,2,3,15)	Seelachs im Tempurateig (F) mit Eichstetter Kartoffeln und veganer Remoulade (N,3)
Menü 2	Veganer Bibiliskäs mit frischen Kräutern mit Eichstetter Kartoffeln	Gnocchi (C) mit Tomatensauce (N, Tomate)	Champignon-Karottengemüse (N, keine Tomate) mit glutenfreien Nudeln	Arabisches Linsengericht (N, Tomate) (Linsen können Spuren von Gluten enthalten) Angebratener Vollkorneis mit Linsen und angedünsteten Zwiebeln dazu veganer Minze-Dipp (N)	Chili Con Kürbis (I,N, Tomate) Mexikanischer Kürbiseintopf mit Mais, Paprika und Sojaflocken
Menü 3	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)
Dessert	Birne	Wackelpudding	Veganer Quark mit Johannisbeere	Zwetschgenkompott	Veganer Schokopudding (A1 glutenfreier Hafer)

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