









Speiseplan

KW 48 vom 28.11.2022 - 04.12.2022

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Für Fleisch Liebhaber	Tortelloni mit Lachs Teigtaschen mit Lachsfüllung (A1,C,J) an Kräutersahnesauce (J,N)	Bratwurst (2,3,15) mit Kartoffelbrei (J) mit Bratensauce (N)	Züricher Geschnetzeltes (J,N) in Champignon-Rahmsauce auf Teigwaren (A1)	Kürbis-Pilzragout (J,N) mit gebratenen Schupfnudeln (A1,C)	Hackfleischpfanne (N) mit roten Linsen dazu Couscous (A1) (alternativ ohne Fleisch)	Gemüse Eintopf (N) mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Rindfleisch dazu Baguette (A1)	Schweinerücken mit Rosmarinkartoffeln und Champignonrahmsauce (J,N)
Allergene	A1,C,J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,J,N Geflügel	J,N,2,3,15 Schwein	J,N,21	A1,N Rind	A1,N Rind	J,N, Schwein
Für Gemüse Liebhaber	Kürbis-Potpourri (N) mit Paprika und Zwiebeln Bulgur (A1) Rohkost und Gemüse vom Buffet (nicht Bio)	Mildes Curry (N) mit Blumenkohl und Erbsen in cremiger Tomatensauce dazu Reis Rohkost vom Buffet mit 3 EL Toppings (nicht Bio)	Süßkartoffel-Auflauf (J,N) mit Kartoffeln und Tofu-Schnetzel (I) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Konfetti-Topf (J,N) mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörchennudeln (A1) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Perlgraupenrisotto (J,N) von Perl-Emmer mit Mangold und Parmesan Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Nudeln (A1,C) und Baguette (A1) Rohkost vom Buffet	Gemüse-Kichererbsenbratling mit Rosmarinkartoffeln und Champignonrahmsauce (J,N) Rohkost vom Buffet
Allergene	A1,N,21	N,21	I,J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21 Vollkorn	A1,N,21 Nicht Bio	J,N,21 Nicht Bio
Wahlkomponenten							
Suppe	Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Sternchen (A1,C,N)	Erbsencremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Heute gibt es Eintopf	Klare Brühe mit Einlage (A1,C,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	Karamellpudding (J)	 Joghurt mit Aprikosen (J)	 Quarkspeise mit Zwetschgen (J)	 Obst 	 Rote Grütze	 Obst 	 Quarkspeise Waldfrucht (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