







Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Für Fleisch Liebhaber	Tortellini (A1,J) mit Käse und Spinatfüllung an Tomatensauce (N) 	Alaska-Seelachs mit Quinoa-Panade (A1,C), Kartoffeln und Joghurtremoulade (J,N,3)	Makkaroni Carbonara (A1,C) an Schinken-Sahnesauce (J,N,2,3,15)	Geschnetzeltes in Zucchini-Kräutersauce (J,N) dazu Reis	Wienerle (2,3,15) mit Kartoffelsalat (K,N) und Senf (K)	Cremiger Erbseneintopf (J,N) mit Speck (2,3,15) und Baguette (A1)	Cordon Bleu (A1,C,2,3,15) mit Kroketten (J) und brauner Sauce (N)
Allergene	A1,J,N,21	A1,C,J,N,3 Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,N,2,3,15 Geflügel	J,N Geflügel	K,N,2,3,15 Schwein	A1,J,N,2,3,15 Schwein	A1,C,J,N,2,3,15 Pute
Für Gemüse Liebhaber	Bibiliskäs (J,N) mit frischen Kräutern dazu Eichstetter Kartoffeln Buschbohnen (N) und Karottensalat (K,N) vom Buffet mit 2 EL Topping (Buffet nicht Bio)	Champignonbolognese mit gehackten Walnüssen (E4,N) auf Fusilli (A1) Kohlrabisalat (K,N) vom Buffet (Buffet nicht Bio)	Orientalisches Linsengericht in Tomatenragout mit arabischer Gewürzmischung (N) auf Vollkorncouscous (A1) Gurkensalat (J,K,N) vom Buffet (Buffet nicht Bio)	Quinoa-Gemüsepfanne (J,N) mit Karotten, Brokkoli, Kohlrabi und Hirtenkäse (J) Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Mais und Kidneybohnen (K,N) vom Buffet (Buffet nicht Bio)	Cremiges Risotto (J,N) mit Kürbis und Parmesan Blattsalat mit Joghurt dressing (J,K,N) dazu 2 EL Topping vom Buffet (Buffet nicht Bio)	Cremiger Erbseneintopf (J,N) mit Tofu -Wienerle (A1,I,N) und Baguette (A1) Karottengemüse (N) und Blattsalat mit Joghurt dressing (J,K,N) vom Buffet	Blumenkohl-Käsebratling (A1,C) mit Kroketten (J) und brauner Sauce (N) Blattsalat mit Joghurt dressing (J,K,N) vom Buffet
Allergene	J,N,21	A1,E4,N,21	A1,N,21	J,N,21	J,N,21	A1,I,J,N, 21 Nicht Bio	A1,C,J,N,21 Nicht Bio
Wahlkomponenten							
Suppe	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Erbsen und Reis (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- (J,K,N) oder Essig-Öl-Dressing (K,N) an						
Dessert	Vanillepudding (J)	 Joghurt mit Erdbeeren (J)	 Obst (Bio)	 Quarkspeise mit Johannisbeeren (J)	 Apfel-Aprikosenkompott	Kuchenschnitte (A1,C,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