






















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Für Fleisch Liebhaber	Schinken-Käsespätzle (A1,C,J,N,2,3,15) im Ofen gebacken alternativ ohne Schinken A1,C,J,N	Cevapcici mit Rinderhack (A1,C,N) auf Tomatenbulgur (A1,N) mit Joghurdipp (J,N) alternativ mit vegetarischen Cevapcici A1,N	Seelachs-Spinatragout (J,N) auf Bandnudeln (A1,C) alternativ ohne Fisch A1,C,J,N	Gebratene Schupfnudeln (A1,C) auf Karotten-Lauchgemüse à la creme (J,N) 	Geschnetzeltes Züricher Art (J,N) in Champignon-Rahmsauce dazu Reis alternativ vegetarisch I,J,N
Allergene	A1,C,J,N,2,3,15 Schwein	A1,C,J,N Rind	A1,C,J,N aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,N,21	J,N Geflügel
Für Gemüse Liebhaber  	Süßer Couscous (A1) mit Zwetschgenkompott	Konfetti-Topf (J,N) mit Erbsen, Mais und Paprika in heller Sauce dazu Hörnchennudeln (A1)	Kartoffel-Brokkoligratin (J,N) im Ofen gebacken	Mildes Curry (N) mit Blumenkohl und Erbsen in cremiger Tomatensauce dazu Reis	Kartoffel-Kürbisgulasch (N) mit Karottenscheiben und Sellerie dazu Vollkornbaguette (A1)
Allergene	A1,21 Vollkorn	A1,J,N,21	J,N,21	N,21	A1,N,21
Für Pasta Liebhaber	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Arrabiata (A1,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Gemüsesahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Lauch-Sahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Tomatensahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta veg. Bolognese (A1,I,N,21)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Sternchen (A1,C,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Nudelsuppe (A1,C,N)
Gemüse	 Erbsen natur (N)	Gemischtes Buttergemüse (N) (Erbsen, Karotten, Mais)	Brokkoli natur (N)	Kaisergemüse natur (N)	Leipziger Allerlei natur (N) (Karotten, Erbsen, Spargel)
Bio-Gemüse 	 Brokkoli natur (N)	Wirsing in Rahm (J,N)	Blumenkohl natur (N)	Karottenscheiben in Rahm (J,N)	Kohlrabi in Rahm (J,N)
Salat	 Rote-Betesalat (K,N)	 Karottensalat mit Sonnenblumenkernen (K,N)	 Gurkensalat (J,K,N)	 Farmersalat (C,J,K,N)	 Blattsalat mit Joghurdressing und Kürbiskernen (J,K,N)
Bio-Salat 	 Weißkrautsalat (K,N)	Kohlrabisalat (J,K,N)	Blattsalat (mit Essig-Öl-Dressing K,N)	Rote-Betesalat (K,N)	Hirtensalat (K,N)
Dessert	Karamellpudding (J)	 Obst	 Quarkspeise mit Zwetschgen (J)	 Apfelmus	 Joghurt mit Aprikose (J)
Bio-Dessert 	 Quarkspeise mit Kirschen (J)	Schokopudding (J)	Obst	Joghurt mit Pfirsich (J)	Obst

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“. Alle Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde 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