











Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Für Fleisch Liehaber</b>	Schinken-Käsespätzle (A1,C,J,N,2,3,15) im Ofen gebacken	Cevapcici mit Rinderhack (A1,C,N) auf Tomatenbulgur (A1) mit Joghurt dip (J,N)	Lachs-Spinatragout (J,N) auf Bandnudeln (A,C)	Gebratene Schupfnudeln (A1,C) mit Karotten-Lauchgemüse (J,N) 	Geschnetzeltes Züricher Art (J,N) in Champignon-Rahmsauce dazu Reis	Gemüse Eintopf (N) mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Rindfleisch dazu Baguette (A1)	Zwiebelkuchen (A1,C,J) mit Speck (2,3,15) goldgelb gebacken
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	A1,N Rind	A1,C,J,2,3,15
<b>Für Gemüse Liehaber</b> 	Süßer Couscous (A1) mit Zwetschgenkompott  Erbsengemüse (N) und Rote- Betesalat vom Buffet (nicht Bio)	Konfetti-Topf (J,N) mit Erbsen, Mais und Paprika in heller Sauce dazu Hörnchennudeln (A1) Karottensalat mit Sonnenblumenkernen (K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Kartoffel-Brokkoligratin (J,N) im Ofen gebacken  Gurkensalat (J,K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Mildes Curry (N) mit Blumenkohl und Erbsen in cremiger Tomatensauce dazu Reis  Farmersalat (C,J,K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Kartoffel-Kürbisgulasch (N) mit Karottenscheiben und Sellerie dazu Vollkornbaguette (A1)  Blattsalat (J,K,N) vom Buffet mit 2 EL Topping (nicht Bio)	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Nudeln (A1,C) und Baguette (A1)  Blattsalat (J,K,N) vom Buffet	Lauchquiche (A1,C,J) goldgelb gebacken  Blattsalat (J,K,N) mit 2 EL Topping vom Buffet
Allergene	A1,21 Vollkorn	N,21	J,N,21	A1,J,N,21	A1,C,J,N,21	A1,C,N,21 Nicht Bio	C,J,N,21 Nicht Bio
<b>Wahlkomponenten</b>							
<b>Suppe</b>	Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Sternchen (A1,C,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Nudelsuppe (A1,C,N)	Heute gibt es Eintopf	Klare Brühe mit Einlage (A1,C,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- (J,K,N) oder Essig-Öl-Dressing (K,N) an						
<b>Dessert</b>	Karamellpudding (J) 	Obst 	Quarkspeise mit Zwetschgen (J) 	Apfelmus 	Joghurt mit Aprikose (J) 	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](mailto:bestellung@kinderleicht-geniessen.de) - [www.kinderleicht-geniessen.de](http://www.kinderleicht-geniessen.de)