

## Speiseplan Allergieessen

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

**KW 05 vom 26.01.2026 - 30.01.2026**

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hackfleisch-Gemüseragout (R,N, Tomate) mit Reis	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce 	Seelachscurry nach Thai Art (F) mit frischem Gemüse in Kokosmilch auf Reis	Nürnbergerle (S,2,3,15) mit glutenfreien Nudeln und Bratensauce (keineTomate)	Geflügelgeschnetzeltes (G, Tomate) mit frischem Kürbis dazu Röstitaler
<b>Menü 2</b>	Süßer Kokosmilchreis mit Apfelmus	Eichstetter Pellkartoffeln mit veganem Grillpaprikadipp (N)	Konfetti-Topf (N) mit Erbsen, Paprika und Mais dazu glutenfreie Teigwaren	Süßkartoffel-Kürbisgyros (N) mit Kürbiskernen dazu Reis	Petersilienkartoffeln mit Karottengemüse
<b>Menü 3</b>	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)
<b>Dessert</b>	Pfirsichkompott (3)	Banane	Bio Apfelmus	Wackelpudding	Veganer Schokopudding (A4 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](mailto:bestellung@kinderleicht-genießen.de)

Webadresse [www.kinderleicht-genießen.de](http://www.kinderleicht-genießen.de)