

Speiseplan

KW 05 vom 30.01.2023 - 03.02.2023

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Für Fleisch Liebhaber	Bami Goreng mit Putenstreifen Asiatisches Nudelgericht (A1,C,I,N) mit gebratenen Karotten, Chinakohl, Frühlingsschneeböckchen und Ei (Bio)	Rinderfrikadelle (A1,C) mit Kartoffelbrei (J) und Rahmsauce (J,N)	Schwäbisches Linsengericht (N) mit Spätzle (A1,C) und Wienerle (2,3,15)	Fischragout vom Lachs (J,N) mit Karotte, Sellerie und Lauch dazu Reis	Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N) 	Kartoffeleintopf (N) mit Schweinefleisch dazu Baguette (A1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzen a la creme (J,..N) dazu Teigwaren (A1)
Allergene	A1,C,I,N Pute	A1,C,J,N Rind	A1,C,N,2,3,15 Schwein	J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,N,21	A1,N Schwein	A1,J,N Geflügel
Für Gemüse Liebhaber	Süßkartoffelsuppe (N) mit Kokosmilch und Ingwer dazu Baguette (A1) Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Rotes Gemüseragout (N) mit Kürbis, Karotte und Petersilienwurzel auf Hirse Rohkost vom Buffet mit 1 EL Topping (nicht Bio)	Kartoffel-Mangoldgratin (J,N) im Ofen gebacken Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Fusilli (A1) an gerösteter Paprikasauce (N) Gemüse und Rohkost vom Buffet (nicht Bio)	Kichererbsen in Tomatensahnesauce (J,N) auf Vollkornbulgur (A1,N) Rohkost vom Buffet mit 1 EL Topping (nicht Bio)	Kartoffeleintopf (N) mit Baguette (A1) Rohkost vom Buffet	Kartoffel-Gemüsepuffer (A1,C) an cremigem Pilzragout (J,N) Rohkost vom Buffet mit 1 EL Topping
Allergene	A1,N,21	N,21	J,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21	A1,N Nicht Bio	A1,C,J,N,21 Nicht Bio

Wahlkomponenten

Suppe	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Zucchinicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)	Heute gibt es Eintopf	Kräutercremesuppe (J,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	Pfirsich-Maracujadessert (J)	Obst (Bio)	Waldbeeryoghurt (J)	Sahnepudding (J)	Quarkspeise mit Himbeer (J)	Obst (Bio)	Joghurt mit Aprikosen (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-genuessen.de - www.kinderleicht-genuessen.de