

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<h3>Menü 1</h3>	Fleischkäse vom Schwein (S,2,3,15) mit Kartoffelbrei (J) und Bratensauce (N) alternativ mit Gemüsefrikadelle (A1)	Semmelknödel (A1,C) auf Champignonragout (J,N) 	Putengeschnetzeltes (G,J,N) in Zucchini-Kräutersauce dazu Reis alternativ vegetarisches Geschnetzeltes (I,J,N)	Makkaroni (A1,C) an Putenschinken-Sahnesauce (G,J,N,2,3,15) alternativ Sauce ohne Schinken (J,N)	Knusprige Fischstäbchen (A1) mit Kartoffelsalat (K,N) und Joghurtremoulade (C,J,N,3) Alternativ vegane Nuggets (A1,A3,I)
<h3>Menü 2</h3> 	Weißer Quinoa in Kokosmilch dazu Apfelmus 	Bibiliskäs (J,N) mit frischen Kräutern dazu Eichstetter Kartoffeln	Champignonbolognese (E4,N) mit gehackten Walnüssen auf Teigwaren (A1) 	Arabisches Linsengericht (N) Angebratener Vollkornreis mit Linsen und angegünsteten Zwiebeln dazu Joghurt- Minze-Dipp (J,N) 	Cremiges Risotto (J,N) mit Kürbisstreifen
<h3>Menü 3</h3> 	Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Tomatensahne (J,N)	Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Arrabiata (N)	Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Pilzbolognese (E4,N)	Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Lauch-Sahne (J,N)	Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Gemüsesahne (J,N)
Wahlkomponenten					
<h3>Tagessuppe</h3>	Tomatencremesuppe (J,N)	Flädlesuppe (A1,C,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,N)	Klare Brühe mit Erbsen und Reis (N)
<h3>Gemüse</h3> Bio-Gemüse	Brokkoli natur (N) Erbsen natur (N)	Erbsen natur (N) Mangold-Möhrengemüse (N)	Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) Butterrüben in Rahm (J,N)	Blumenkohl (N) Fenchel in Rahm (J,N)	Rahmspinat (J,N) Kohlrabi natur (N)
<h3>Salat</h3> Bio-Salat	Kohlrabisalat (K,N) Kürbissalat (K,N)	Karottensalat (K,N) Mais-Bohnsalat (K,N)	Hirtensalat (K,N) (Kidneybohnen, Mais, Tomate, Gurke, Paprika) Rote-Betesalat (K,N)	Rote-Betesalat (K,N) Blattsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N)	Sellerie-Karottensalat (K,N) Karottensalat (K,N)
<h3>Dessert</h3> Bio-Dessert	Joghurt mit Erdbeeren (J) Obst	Vanillepudding (J) Quarkspeise mit Honig (J)	Quarkspeise mit Johannisbeeren (J) Obst	Obst Joghurt mit Heidelbeeren (J)	Apfel-Aprikosenkompott (3,11,23) Schokopudding (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 - www.kinderleicht-geniessen.de