




















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Für Fleisch Liebhaber	Spaghetti Bolognese (A1) mit Rinderhack (N) und geriebenem Käse alternativ vegetarisch A1,I,N	Rinderkäsebratwurst (J,2,3,15) mit Kartoffelbrei (J) und Bratensauce (N) alternativ vegetarisch J	Überbackener Ofenreis (J,N,2,3,15) mit Putenschinken (2,3,15) und Gemüsewürfeln (N) alternativ vegetarisch J,N	Angebratene Gnocchi (A1,C) an Lauch-Sahnesauce (J,N) 	Knusprige Fischnuggets (A1,C,J,K,N) dazu Bio Pellkartoffeln mit Schale und Joghurtremoulade (J,N,3) alternativ mit Champignonbratling J,N
Allergene	A1,N,Rind	J,N,2,3,15 Rind	J,N,2,3,15 Geflügel	A1,C,J,N,21	A1,C,J,K,N,3 aus nachhaltigem Fischfang
Für Gemüse Liebhaber 	Polentaschnitte mit Kürbis-Ratatouille (N) (Kürbis, Karotte, Zucchini, Tomate)	Vollkornpasta (A1) an cremiger Ricottasauce (J,N) mit Walnüssen (E4) und Kirschtomaten	Gemüseköttbullar (A1) mit Kartoffeln in der Schale und Kräuterdipp (J,N)	Mediterrane Nudelpfanne (A1,J,N) mit Zucchini, Feta und Tomatensauce (N)	Paprika-Reispfanne (N) mit Joghurt dipp (J,N)
Allergene	N,21	A1,E4,J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21	J,N,21
Für Pasta Liebhaber 	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Arrabiata (A1,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Ricotta-Walnuss (A1,E4,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Tomatensahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Käsesahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta veg. Bolognese (A1,I,N,21)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N)	Kartottencremesuppe (J,N)	 Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
Gemüse Bio-Gemüse 	Karotten natur (N) Erbsen natur (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N) Buschbohnen in Rahm (J,N)	Blumenkohl (N) Zucchini-Tomatengemüse (N)	 Buntes Zucchini-gemüse (N) Blattspinat in Rahm (J,N)	Mais natur (N) Karotten in Rahm (J,N)
Salat Bio-Salat 	 Rote-Betesalat (K,N)  Brechbohnsalat (K,N)	 Linsensalat (K,N) Tomatensalat (K,N)	 Gurkensalat (J,K,N) Blattsalat (J,K,N)	 Blattsalat mit Joghurt dressing (J,K,N) Gurkensalat (J,K,N)	 Tomatensalat (K,N) Rote-Betesalat (K,N)
Dessert Bio-Dessert 	 Schokopudding (J) Joghurt mit Birne (J)	 Obst Apfelmus	 Apfel-Birnenkompott Haferdessert Schoko (A1)	Erdbeerquark (J) Obst	Vanillejoghurt (J) Quarkspeise mit Banane (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“. 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