

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Für Fleisch Liebhaber</b>	Spaghetti Bolognese (A1) mit Rinderhack (N) und geriebenem Käse	Rinderkäsebratwurst (J,2,3,15) mit Kartoffelbrei (J) und Bratensauce (N)	Überbackener Ofenreis (J,N,2,3,15) mit Putenschinken (2,3,15) und Gemüswürfeln (N)	Angebratene Gnocchi (A1,C) an Lauch-Sahnesauce (J,N) 	Knusprige Fischnuggets (A1,C,K,J,N) vom Seelachs dazu Bio Pellkartoffeln mit Schale und Joghurtremoulade (J,N,3)	Kartoffeleintopf (N) mit Karotte, Sellerie (N) und Schweinefleisch dazu Baguette (A1)	Rindergulasch (N) auf Teigwaren (A1)
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	A1,N Schwein	A1,N Rind
<b>Für Gemüse Liebhaber</b> 	Polentaschnitte mit Kürbis-Ratatouille (N) (Kürbis, Karotte, Zucchini, Tomate) Rote-Betesalat (K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Vollkornpasta (A1) an cremiger Ricottasauce (E4,J,N) mit Walnüssen und Kirschtomaten Linsensalat (K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Gemüseköttbullar (A1) mit Kartoffeln in der Schale und Kräuterdipp (J,N) Gurkensalat (J,K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Mediterrane Nudelpfanne (A1,J,N) mit Zucchini, Feta und Tomatensauce (N) Blattsalat (J,K,N) mit 2 EL Topping vom Buffet (nicht Bio)	Paprika-Reispfanne (N) mit Joghurt dipp (J,N) Tomatensalat (K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Kartoffeleintopf mit Karotte und Sellerie (N) dazu Baguette (A1) Blattsalat (J,K,N) vom Buffet	Pilzragout (J,N) mit Champignons auf Teigwaren (A1) Erbsencremesuppe und Blattsalat (J,K,N) mit 2 EL Topping vom Buffet
Allergene	N,21	A1,E4,J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21	J,N,21	A1,N Nicht Bio	A1,J,N,21 Nicht Bio
<b>Wahlkomponenten</b>							
<b>Suppe</b>	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N)	Karottencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)	Heute gibt es Eintopf	Erbsencremesuppe (A1,J)
<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>	Schokopudding (J) 	Obst 	Apfel-Birnenkompott 	Erdbeerquark (J) 	Vanillejoghurt (J) 	Obst (Bio) 	Kuchenschnitte (A1,C,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)