

Speiseplan Allergieessen

KW 06 vom 02.02.2026 - 06.02.2026

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Glutenfreie Nudeln an veganer Kräuterrahmsauce	Seelachs im Tempurateig (F) dazu Kräuterreis und veganer Dipp (ohne Tomate)	Kokos-Milchreis mit Bio-Apfelmus und Zimt-Zucker	Kartoffelgratin mit separatem Käse (J) dazu gemischtes Erbsen-Mais-Karotten-Gemüse	Geflügelbolognese (G,N, Tomate) auf glutenfreien Nudeln
Menü 2	Falafeltaler mit Quinoa und veganem Schnittlauch-Dipp (N)	Pizza-Eintopf (N) mit Tomate, Zwiebeln, Champignons, Paprika	Glutenfreie Nudeln an Erbsen-Sahnesauce (N)	Zucchini-Champignon Bratgemüse (N) dazu Reis	Kürbis-Karottenragout (K,N) mit feinem Gemüse aus der Region dazu Reis
Menü 3	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)
Dessert	Apfel	Clementine	Veganer Schokopudding (A4 glutenfreier Hafer)	Wackelpudding	Birne

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-geniesen.de

Webadresse www.kinderleicht-geniesen.de