



























Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischkäse vom Schwein (S,2,3,15) mit Kartoffelbrei (J) und Bratensauce (N) alternativ mit Gemüsefrikadelle (A1,N)	Semmelknödel (A1,C) auf Champignonragout (J,N) 	Hackfleischpfanne (N,R) mit Rinderhack und feinen Linsen auf Vollkorncouscous (A1) alternativ mit Soja-Hack (I,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)
Menü 2  	Süßer Kokosreis Rundkornreis 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 angedünsteten Zwiebeln dazu Joghurt- Minze-Dipp (J,N) 	Cremiges Risotto (J,N) mit Kürbisstreifen
Menü 3  	 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					
Tagessuppe	 Tomatencremesuppe (J,N)	Flädlesuppe (A1,C,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,N)	Klare Brühe mit Erbsen und Reis (N)
Gemüse 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)
Salat 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)
Dessert Bio-Dessert 	Buttermilchdessert Mango (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