


























Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Tomaten-Schinkensauce (G,J,N,2,3,15) mit feinen Erbsen an Teigwaren (A1) alternativ ohne Schinken (A1,J,N)	Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N)  alternativ mit Apfelmus (3,11,23)	Rindergeschnetzeltes (N,R) mit Karottenwürfeln dazu Eierspätzle (A1,C) alternativ vegetarisch (I,N)	Seelachsragout (F,J,N) mit Wurzelgemüse dazu Reis alternativ vegetarisch (J,N)	Wienerle vom Schwein (S,2,3,15) mit Kartoffelsalat (K,N) alternativ mit vegi Wienerle (allergenfrei)
Menü 2  	Mandel-Grießschnitte (A1,E2,J) mit Apfelmus	Pizza-Eintopf (I,J,N) mit Tomate, Zwiebeln, Tofu-Hack, Champignons und Paprika und Vollkornbrot (A1)	Kartoffel-Linsengratin (J,N) im Ofen gebacken	Geröstete Paprikasauce (N) auf Teigwaren (A1)	Kürbis-Curry (N) in Kokosmilch dazu Reis
Menü 3 	 1093q Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) veg. Bolognese (I,N)	 1093q Pasta (A1) Napoli (N)  1139g Pasta (A1) Arrabiata (N)	 1093q Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Rahmsauce (J,N)	 1093q Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Paprikasauce (N)	 1093q Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Tomatensahne (J,N)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)
Gemüse Bio-Gemüse 	Feine Erbsen natur (N) Buschbohnen natur (N)	 Blumenkohl natur (N) Erbsen in Rahm (J,N)	Brokkoli natur (N) Petersilienwurzel in Rahm (J,N)	Gemischtes Buttergemüse (N) (Erbsen,Mais,Karotten) Kohlrabi in Rahm (J,N)	Kaisergemüse natur (N) Karottengemüse in Rahm (J,N)
Salat Bio-Salat 	 Rote-Betesalat (K,N) Karottensalat (K,N)	 Karottensalat (K,N) Rettichsalat (K,N)	 Hirtensalat (K,N) Rote-Betesalat (K,N)	 Rotkrautsalat (K,N) Blattsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N)	 Gurkensalat (K,N) Mais-Paprikasalat (K,N)
Dessert Bio-Dessert 	 Obst Quarkspeise mit Kirschen (J)	 Sahnepudding (J) Stracciatellajoghurt (J)	 Waldbeeryoghurt (J) Obst	 Quarkspeise mit Himbeer (J) Joghurt mit Pflaumen (J)	 Zitronenjoghurt (J) Obst

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-genuessen.de – www.kinderleicht-genuessen.de