

Speiseplan

KW 07 vom 12.02.2024 - 18.02.2024

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Für Fleisch Liebhaber	Rinderhaché (N) auf Makkaroni (A1,C)	Seelachs in Knusperpanade (A1,C) mit Kartoffelwedges (N) und Joghurtremoulade (J,N,3)	Geflügel-geschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce (J,N) dazu Reis	Schäbisches Linsengericht mit Spätzle (A1,C) und Wienerle (2,3,15)	Chicken Teriyaki (I,H,N) in Ingwer-Sesam-Sojasauce dazu Reis	Gaisburger Marsch (N) mit Rindfleisch und Baguette (A1)	Gefüllter Putenrollbraten (15) mit Rahmsauce (J,N) und Teigwaren (A1)
Allergene	A1,C,N	A1,C,J,N,3 aus nachhaltigem Fischfang	J,N Geflügel	A1,C,J,N,2,3,15 Schwein oder Geflügel	I,H,N Geflügel	A1,N Rind	A1,J,N,15
Für Gemüse Liebhaber	Chili mit Kürbis (N) mit Kidneybohnen, Mais und Kürbiswürfeln in würziger Tomatensauce dazu Brot (A1) Kohlrabisalat (K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Pfannkuchen (A1,C) mit Champignonragout (J,N) Karottensalat (K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Kartoffel-Spitzkohlgratin (J,N) im Ofen gebacken Gurkensalat (J,K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Butter Panneer (J,N) Indische Käsewürfelchen in cremiger Tomatensauce dazu Reis Blattsalat vom Buffet mit 2 EL Topping (nicht Bio)	Linsenbolognese (N) auf Vollkornspaghetti (A1) Rote-Betesalat (K,N) vom Buffet (nicht Bio)	Gaisburger Marsch (N) mit Tofu (I) und Baguette (A1) Blattsalat vom Buffet mit 2 EL Topping	Gemüsebagels (A1,C,N) mit Karotte, Sellerie und Kartoffel dazu Champignonragout (J,N) Blattsalat vom Buffet
Allergene	A1,N,21	A1,C,J,N,21 nicht Bio	J,N,21	J,N	A1,N,21	A1,I,N,21 nicht Bio	A1,C,J,N,21 nicht Bio
Wahlkomponenten							
Suppe	Käsecremesuppe (J,N)	Reisnudelsuppe (A1,C,N)	Minestrone (A1,C,N)	Karottencremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Heute gibt es Eintopf	Klare Brühe mit Einlage (A1,C,N)
Gemüse	Nach Tagesangebot Am Buffet finden Sie eine täglich wechselnde Auswahl an 2 gedämpften Gemüsesorten						
Salat	Nach Tagesangebot 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						
Dessert	Apfel-Quarkspeise (J)	Müsli-Nussriegel (A1,E4)	Butterkekspudding (A1,J)	Obst (Bio)	Joghurt mit Heidelbeere (J)	Joghurt mit Pfirsich (J)	Obst (Bio)

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