







## Speiseplan

KW 40 vom 30.09.2024 - 06.10.2024

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Schinken-Käsespätzle (A1,C,J,N,2,3,15) im Ofen gebacken	Rinderfrikadelle (A1,C,K) auf Tomatenbulgur (A1) mit Joghurdipp (J,N)	Seelachs-Spinatragout (J,N) auf Bandnudeln (A1,C)	Schweinerahmgulasch (J,N) mit Kürbis auf Reis	Gebratene Schupfnudeln (A1,C) auf Ratatouillegemüse (N) 	Gemüse Eintopf (N) mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Rindfleisch dazu Baguette (A1)	Pollo Fino dazu Reis und Paprikasauce (N)
Allergene	A1,C,J,N,2,3,15 Schwein	A1,C,J,K,N Rind	A1,C,J,N aus nachhaltigem Fischfang	J,N Schwein	A1,C,N	A1,N Rind	N Geflügel
<b>Menü 2</b> 	Süßer Couscous (A1) mit Zwetschgenkompott	Konfetti-Topf (J,N) mit Erbsen, Mais und Paprika in heller Sauce dazu Hörnchennudeln (A1)	Kartoffel-Brokkoligratin (J,N) im Ofen gebacken	Gemüsebratlinge (A1,C,N) auf Kürbisragout (J,N)	Mildes Curry (N) mit Blumenkohl und Erbsen in cremiger Tomatensauce dazu Reis 	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Nudeln (A1,C) und Baguette (A1)	Karotten-Hirsebratling (A1,C,N) dazu Reis und Paprikasauce
Allergene	A1 Vollkorn	A1,J,N	J,N	A1,C,J,N	N	A1,C,N Nicht Bio	A1,C,N Nicht Bio
<b>Wahlkomponenten</b>							
<b>Suppe</b>	Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Sternchen (A1,C,N)	Nudelsuppe (A1,C,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Heute gibt es Eintopf	Klare Brühe mit Einlage (A1,C,N)
<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>	Karamellpudding (J)	Obst 	Quarkspeise mit Zwetschgen (J)	Grießpudding (A1,J)	Apfelmus (3,11,23)	Obst 	Quarkspeise Waldfrucht (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“. 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