























Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Currywurst vom Schwein (N,S,2,3,15) mit Kartoffelwedges (N) alternativ vegetarisch (A1,I,N)	Tortelloni mit Lachsfüllung (A1,F,J) an Tomatensauce (N) alternativ mit Käsefüllung (A1,J)	Überbackener Ofenreis (G,J,N,2,3,15) mit Putenschinken und Gemüsewürfeln alternativ vegetarisch ohne Schinken (J,N)	Grießschnitte (A1,J) mit Apfelmus (3,11,23) 	Spaghetti (A1) mit Rinderbolognese (N,R) und Reibekäse (J) alternativ mit veg. Bolognese (I,N)
Menü 2 	Polentaschnitte (N) mit Ratatouille (N) (Aubergine, Karotte, Zucchini, Tomate)	Falafel (A1) mit Paprikabulgur (A1;N) und Joghurt-Minze-Dipp (J,N)	Kürbis-Karottengemüse (J,N) in cremiger Sauce dazu Eichstetter Demeterkartoffeln	Tagliatelle (A1) an Champignonsauce (J,N) mit getrockneten Tomaten	Winterragout (J,N) mit Karotte, Pastinake und Petersilienwurzel auf Reis
Menü 3 	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Arrabiata (N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Pesto-Sahne (J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Tomatensahne (J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Champignonsauce (J,N) mit getrockneten Tomaten	 Pasta (A1) Napoli (N)  Pasta (A1) veg. Bolo (I,N)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N)	Karottencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
Gemüse Bio-Gemüse 	Karotten natur (N) Erbsen natur (N)	 Erbsen-Karotten in Rahm (J,N) Buschbohnen in Rahm (J,N)	Blumenkohl (N) Wirsing in Rahm (J,N)	Mangold-Karottengemüse (N) Blattspinat in Rahm (J,N)	 Mais natur (N) Karotten in Rahm (J,N)
Salat Bio-Salat 	 Rote-Betesalat (K,N) Karottensalat (K,N)	Karottensalat (K,N) Weißkohlsalat (K,N)	 Sellerie-Karottensalat (K,N) Chinakohl mit Joghurt-Sahnedressing (J,K,N)	 Mais-Bohnensalat (K,N) Stangensellerie-Apfelsalat (K,N)	Gurkensalat (J,K,N)  Rote-Betesalat mit Sonnenblumenkernen (K,N)
Dessert Bio-Dessert 	 Schokopudding (J) Joghurt mit Birne (J)	 Erdbeerquark (J) Apfelmus	 Apfel-Birnenkompott (3,11,23) Quarkspeise mit Banane (J)	 Obst Obst	Vanillejoghurt (J) 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“. 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-geniessen.de – www.kinderleicht-geniessen.de