Speiseplan Allergieessen

Produktdatenblätter auf unserer Webseite unter dem Reiter Speisepläne -> Allergie-Datenblätter einsehbar

KW 24 vom 09.06.2025 - 13.06.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	**Pfingstmontag** Wir wünschen euch einen schönen Feiertag!	**Klarer Rindfleischeintopf (N,R)** mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse	**Glutenfreie Pasta** mit Rinderbolognese (N,R, Tomate) und Reibekäse (J)	**Veganes Spargel-Zucchiniragout (N)** mit Spargel aus Munzingen dazu Reis ma4 vegetarisch	**Kabeljau in Tempurateig (F)** mit Kartoffelsalat (K,N) und veganem Dipp (N, auf Kokosbasis)
Menü 2		**Röstitaler (allergenfrei)** mit Bio-Apfelmus	**Veganer Gurkenquark (N, auf Kokosbasis)** mit Petersilie und Schnittlauch dazu Demeterkatoffeln aus Eichstetten	**Champignonbolognese (N, Tomate, keine Nüsse)** auf glutenfreien Teigwaren KLIMAGERICHT 1138g	**Mediterrane Zucchinipfanne (N, Tomate)** mit Reis und Tomatensauce (N)
Dessert		Birne	Schokodessert (A4 glutenfreier Hafer)	Trauben	Aprikosenkompott (3)

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