

## Speiseplan

**KW 28 vom 07.07.2025 - 13.07.2025**

<i>Bon Appetit</i>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<i>Menü 1</i>	<b>Geflügelmaultaschen (A1,C,G,J,N)</b>  mit Kartoffelsalat (K,N) und Zwiebelschmelze	<b>Putenschnitzel (G)</b>  mit Teigwaren (A1) und Kräuterrahmsauce (J,N)	<b>Geflügelgyros (G,N)</b>  mit Fladenbrot (A1,H) und Tsatsiki (J)	<b>Mediterraner Seelachs (A1,F,J,K)</b>  mit Tomate und Mozzarella auf Basilikumrisotto (J,N)	<b>Bratwurstpfanne vom Schwein (J,N,S,2,3,15)</b>  mit Champignons und Eierspätzle (A1,C)	<b>Kartoffel-Karotteneintopf (N,S,2,3,15)</b>  mit Wienerle und Baguette (A1)	<b>Lauch-Quiche (A1,J,N,S,2,3,15)</b>  mit Schmand und Speck
<i>Menü 2</i> 	<b>Vegane Cevapcici (A4,N)</b> auf Paprika-Vollkornbulgur (A1,N) mit Joghurt-Dipp (J,N)	<b>Dinkelnudeln (A1,A5)</b> an Pestosahnesauce (J,N) mit Kirschtomaten	<b>Pizzagemüse Zucchini-Tomate (N)</b> mit feinem Gemüse aus Schallstadt und Eichstetter Kartoffeln aus neuer Ernte	<b>Pasta (A1)</b> an Spinat-Sahnesauce (J,N)	<b>Bunte Quinoapfanne (N)</b> mit Paprika, Karotte und Erbsen dazu Sauerrahm-Petersiliedipp (J,N)	<b>Kartoffel-Karotteneintopf (N, nicht Bio)</b> mit Baguette (A1, nicht Bio)	<b>Lauch-Quiche (A1,C,J, nicht Bio)</b> mit Schmand und Käse
<b>Wahlkomponenten</b>							
<i>Suppe</i>	Backerbsensuppe (A1,C,J,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Nudelsuppe (A1,C,N)	Heute gibt es Eintopf	Klare Suppe mit Einlage (A1,C,N)
<i>Gemüse</i>	<b>Nach Tagesangebot</b> Täglich wechselnde Auswahl an 2 gedämpften Gemüsesorten						
<i>Salat</i>	<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- oder Essig-Öl-Dressing an						
<i>Dessert</i>	Joghurt mit Pfirsich (J)	Obst (Bio)	Grießpudding (A1,J)	Quarkspeise mit Kirschen (J)	Stracciatellajoghurt (J)	Obst (Bio)	Joghurt mit Aprikose (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](mailto:bestellung@kinderleicht-geniessen.de) - [www.kinderleicht-geniessen.de](http://www.kinderleicht-geniessen.de)