






















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Lachs-Tortelloni (A1,F,J)</b>  mit Kräuter-Sahnesauce (J,N)  alternativ mit Käsefüllung (A1,J)	<b>Cremige Kartoffelsuppe (J,N)</b>  dazu ein Wienerle (S,2,3,15) und Vollkornbrot (A1)  alternativ mit veganem Würstchen	<b>Spaghetti (A1)</b>  mit Rinderbolognese (N,R)  und Reibekäse (J)  alternativ mit veg. Bolognese (I,N)	<b>Vegetarischer Gemüsebratling (A1,C,N)</b>  mit Kartoffel-Kürbisgemüse (N)  	<b>Butter Chicken (G,J,N)</b>  leckeres Indisches Gericht mit Hühnchenfleisch aus Freilandhaltung in Tomatensahnesauce dazu Reis  alternativ vegetarisch auf Soja-Basis (I,J,N)
<b>Menü 2</b>  	<b>Eichstetter Pellkartoffeln</b>  mit buntem Mais-Paprika-Quark (J,N)	<b>Ratatouille (N)</b>  mit Zucchini, Paprika, Aubergine und Karotte in Tomatenragout  auf Vollkorncouscous (A1)	<b>Süße Mandel-Grießschnitte (A1,E2,J)</b>  mit Apfelmus	<b>Weisser Risotto (J,N)</b>  dazu Champignonragout (J,N)	<b>Dinkelnudeln (A1,A5)</b>  an Spinat-Sahnesauce (J,N)
<b>Menü 3</b> 	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b>	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b>	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b>	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b>	 <b>Pasta (A1) Napoli (N)</b>
<b>Wahlkomponenten</b>					
<b>Suppe</b>	Pastinakencremesuppe (J,N)	heute keine Suppe	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N)
<b>Gemüse Salat</b>	Karotten natur (N)   Sellerie-Karottensalat (K,N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N)   Mais-Bohnensalat (K,N)	Kohlrabigemüse in Rahm (J,N)   Gurkensalat (J,K,N)	Brokkoli natur (N)   Rote-Betesalat mit Apfelstreifen (K,N)	Blumenkohl natur (N)   Blattsalat mit Joghurt-Dressing (J,N) und Kürbiskernen
<b>Bio-Gemüse</b>  <b>Bio-Salat</b>	Kürbisgemüse (N)	Erbsen natur (N)	Sellerie-Apfelsalat (K,N)	Chinakohlsalat mit Joghurt-Sahnedressing (J,K,N)	Karottensalat (K,N)
<b>Dessert</b>	 Schokopudding (J)  Bio Naturjoghurt (J) Obst (+0,10€)	Buttermilchdessert Zitrone (J)   Bio Naturjoghurt (J) Obst (+0,10€)	 Obst  Bio Naturjoghurt (J)	 Brombeerquark (J)  Bio Naturjoghurt (J) Obst (+0,10€)	 Apfel-Rhabarberkompott (3,11,23)  Bio Naturjoghurt (J) Obst (+0,10€)

Für alle Menülinien und Zutaten mit dem Bio-Siegel  verwenden wir Bio-Zutaten. Diese kennzeichnen wir tagesaktuell in unseren Speiseplänen.

Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006.

Bitte entnehmen Sie die genauen Bedeutungen der Kürzel für Allergene und Zusatzstoffe aus dem Aushang „Allergene und Zusatzstoffe“.

Alle Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ 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 – E-Mail: [bestellung@kinderleicht-genießen.de](mailto:bestellung@kinderleicht-genießen.de)

Webadresse: [www.kinderleicht-genießen.de](http://www.kinderleicht-genießen.de)