

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischkäse vom Schwein (S,2,3,15) mit Kartoffeln und Bratensauce (N, ohne Tomatenmark)	Mini-Kartoffelknödel (2,3,5) auf veganen Champignons a la Creme	Hackfleischpfanne (N,R, Tomate) (Linsen können Spuren von Gluten enthalten) mit Rinderhack und feinen Linsen auf Quinoa	Glutenfreie Nudeln an veganer Putenschinken-Sahnesauce (2,3,15)	Seelachs im Tempurateig (F) mit Kartoffelsalat (K,N) und veganer Remoulade (N,3)
Menü 2	Veganer Bibiliskäs mit frischen Kräutern mit Eichstetter Kartoffeln	Gnocchi (C) mit Tomatensauce (N, Tomate)	Falafeltaler (allergenfrei, nicht Bio) auf buntem Reissalat (K,N, keine Tomate) mit Zucchiniestreifen	Champignonbolognese (N, Tomate) mit glutenfreien Nudeln	Arabisches Linsengericht (N, Tomate) (Linsen können Spuren von Gluten enthalten) Angebratener Vollkornreis mit Linsen und angedünsteten Zwiebeln dazu veganer Minze-Dipp (N)
Menü 3	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)	Glutenfreie Pasta Napoli (N, Tomate)
Dessert	Birne	Nektarine	Veganer Quark mit Johannisbeere	Zwetschgenkompott	Veganer Schokopudding (A1 glutenfreier Hafer)

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