

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Semmelknödel (A1,C) auf Champignonragout (J,N) 	Fleischkäse vom Schwein (S,2,3,15) mit Kartoffelbrei (J) und hausgemachtem Fruchtketchup (N) alternativ mit Gemüsefrikadelle (A1,N)	Hackfleischpfanne (N,R) mit Rinderhack und feinen Linsen auf Vollkorn Couscous (A1) alternativ mit Soja-Hack (I,N)	Makkaroni (A1,C) an Putenschinken-Sahnesauce (G,J,N,2,3,15) alternativ Sauce ohne Schinken (J,N)	Knusprige Fischstäbchen (A1) mit Kartoffelsalat (K,N) und Joghurtremoulade (C,J,N,3) alternativ vegane Nuggets (A1,A3,I)
Menü 2  	Bibiliskäs (J,N) mit frischen Kräutern mit Eichstetter Kartoffeln	Gemüse-Ravioli (A1,J) an Tomatensahnesauce (J,N)	Falafeltaler (allergenfrei, nicht Bio) auf buntem Reissalat (K,N) mit Zucchiniestreifen und Tomatenwürfeln	Champignonbolognese (E4,N) mit gehackten Walnüssen auf Teigwaren (A1) 	Arabisches Linsengericht (N) Angebratener Vollkornreis mit Linsen und angedünsteten Zwiebeln dazu Joghurt- Minze-Dipp (J,N) 
Menü 3 	 Pasta (A1) Napoli (N)	 Pasta (A1) Napoli (N)	 Pasta (A1) Napoli (N)	 Pasta (A1) Napoli (N)	 Pasta (A1) Napoli (N)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Flädlesuppe (A1,C,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,N)	Klare Brühe mit Erbsen und Reis (N)
Gemüse 	Erbsen natur (N)	Brokkoli natur (N)	Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)	Blumenkohl (N)	Rahmspinat (J,N)
Bio-Gemüse 	Mangold-Möhrengemüse (N)	Erbsen natur (N)	Angebratene Zucchini	Fenchel in Rahm (J,N)	Kohlrabi natur (N)
Salat 	Karottensalat (K,N)	 Kohlrabisalat (K,N)	 Hirtensalat (K,N) (Kidneybohnen, Mais, Tomate, Gurke, Paprika)	 Tomatensalat (K,N)	 Gurkensalat (K,N)
Bio-Salat 	Mais-Bohnensalat (K,N)	Tomaten zum selbst schneiden	Gurken zum selbst schneiden	Blattsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N)	Karottensalat (K,N)
Dessert	Vanillepudding (J)	 Buttermilchdessert Mango (J)	 Quarkspeise mit Johannisbeeren (J)	 Obst	 Apfel-Aprikosenkompott (3,11,23)
Bio-Dessert 	Quarkspeise mit Honig (J)	Obst	Obst	Joghurt mit Heidelbeeren (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“. 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