

## Speiseplan Allergieessen

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

**KW 32 vom 04.08.2025 - 08.08.2025**

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Vegane Bratwurst mit Kartoffelwedges (N)	Vegane Sahnesauce (N) auf glutenfreien Nudeln	Kabeljau in Tempurateig (F) mit Petersilienkartoffeln und Erbsen natur (N)	Kartoffel-Gnocchi mit Ei (C) auf Ratatouillegemüse (N, Tomate)	Putengeschnetzeltes (G,N) mit Zucchinischeiben dazu Reis
<b>Menü 2</b>	Süßer Kokosmilchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kartoffeln in der Schale aus Eichstetten mit veganem Gurken-Paprikaquark (N)	Konfetti-Topf (N, ohne Tomate) mit Erbsen, Mais und Paprika in heller Sauce dazu glutenfreie Teigwaren	Veganes Curry (N, ohne Tomate) mit Blumenkohl und Erbsen in gelber Kokos-Currysauce dazu Reis	Zarter Zuckermaiskolben aus Eichstetten mit Rosmarinkartoffeln (N)
<b>Dessert</b>	Pfirsichkompott (3)	Banane	Wackelpudding	Apfelmus (3,11,23)	Veganer Schokopudding (A4 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“. Alle Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde 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-genuessen.de](mailto:bestellung@kinderleicht-genuessen.de) – [www.kinderleicht-genuessen.de](http://www.kinderleicht-genuessen.de)