

Speiseplan Allergieessen

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

KW 33 vom 11.08.2025 - 15.08.2025

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Wienerle vom Schwein (2,3,15) mit glutenfreien Nudeln und brauner Sauce (N, ohne Tomate)	Seelachs in Tempurateig (F) mit Kartoffelsalat (K,N)	Süßkartoffel-Spaghetti mit Rinderbolognese (N,R, Tomate) geriebener Käse (J) separat	Süße Kokos-Polentaschnitte mit Apfelmus 	Ofenreis (G,N) mit Putenschinken und Gemüsewürfeln in veganer Sauce geriebener Käse (J) separat
Menü 2	Polentaschnitte (N) mit Ratatouille (N) (Aubergine, Karotte, Zucchini, Tomate)	Veganes Risotto (N) dazu Erbsen-Karottengemüse natur (N)	Kartoffelgratin mit veganer Bechamel (N) dazu Maisgemüse geriebener Käse (J) separat	Tofu-Bratfilet (I,N) dazu glutenfreier Pastasalat (K,N) mit Gurkenwürfeln	Mediterraner Eintopf (N, Tomate) mit Zucchini, Tomaten und Paprika
Dessert	Schokopudding (A3 glutenfreier Hafer)	Trauben	Zwetschgen-Johannisbeerkompott mit Zimt (23)	Banane	Birnenkompott (23)

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 – www.kinderleicht-genuessen.de