

## Speiseplan Allergieessen

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

**KW 04 vom 19.01.2026 - 23.01.2026**

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Glutenfreie Nudeln an cremiger Sauce (N,2,3,15) mit Putenschinken	Seelachs in Tempurateig (F) mit Kartoffeln und Karottenscheiben	Geflügelgyros (G,N,keine Tomate) mit Reis und veganem Tsatsiki (N)	Röstitaler mit Apfel-Rüblimus	Hähnchenkeule (G) mit Erbsenreis (N) und Fruchtketchup (N, Tomate)
<b>Menü 2</b>	Karottencremesuppe (N)	Mexikanisches Gemüse (I,N, Tomate) mit Mais, Paprika, Tomate und Sojahack mit Reis	Glutenfreier Nudelauflauf (N, Tomate) mit Tomatensauce und Käse (J) separat	Gelbes Linsencurry (N) mit Karottenwürfeln in Kokosmilch dazu Reis	Kartoffel-Kürbisgulasch (N, Tomate)
<b>Menü 3</b>	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)
<b>Dessert</b>	Aprikosenkompott (3)	Birne	Wackelpudding	Banane	Rote Grütze

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“.

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-geniesen.de](mailto:bestellung@kinderleicht-geniesen.de)

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