



























Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schinken-Käseknöpfe (A1,C,J,N,S,2,3,15) im Ofen gebacken alternativ ohne Schinken (A1,C,J,N)	Fischfrikadelle (A1,F) mit Kartoffelbrei (J) und Erbsen in Rahm (J,N) alternativ mit veg. Frikadelle (A1)	Rinderhaché (N,R) auf Bandnudeln (A1,C) alternativ mit Soja-Hack (I,J)	Angebratene Schupfnudeln (A1,C) mit Kürbis-Lauchgemüse (J,N) 	Geschnetzeltes Züricher Art (G,J,N) in Champignon-Rahmsauce dazu Reis alternativ vegetarisches Geschnetzeltes (I,J,N)
Menü 2  	Süßer Couscous (A1, Vollkorn) mit Zwetschgenkompott 	Konfetti-Topf (J,N) mit Erbsen, Mais und Paprika in heller Sauce dazu Hörnchennudeln (A1)	Kartoffel-Brokkoligratin (J,N) im Ofen gebacken	Mildes Curry (N) mit Blumenkohl und Erbsen in cremiger Tomatensauce dazu Reis	Bunter Linseneintopf (N) mit Vollkornbrot (A1)
Menü 3 	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Arrabiata (N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Gemüsesahne (J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Lauch-Sahne (J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N) Pasta (A1) Tomatensahne (J,N)	 Pasta (A1) Napoli (N)  Pasta (A1) veg. Bolognese (I,N)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Sternchen (A1,C,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Nudelsuppe (A1,C,N)
Gemüse Bio-Gemüse 	 mischtes Buttergemüse (N) (Erbsen, Karotten, Mais) Brokkoli natur (N)	heute kein Gemüse Blattspinat in Rahm (J,N)	Brokkoli natur (N) Blumenkohl natur (N)	Kaisergemüse natur (N) Karottenscheiben natur (N)	Leipziger Allerlei natur (N) (Karotten, Erbsen, Spargel) Butterrüben in Rahm (J,N)
Salat Bio-Salat 	 Rote-Betesalat (K,N) Karottensalat (K,N)	 Karottensalat (K,N) Hirtensalat (K,N)	 Gurkensalat (J,K,N) Blattsalat (mit Essig-Öl-Dressing K,N)	 Farmersalat (C,J,K,N) mit Weißkraut und Karotten Rote-Betesalat (K,N)	 Blattsalat mit Joghurdressing und Kürbiskernen (J,K,N) Gurkensalat (J,N)
Dessert Bio-Dessert 	Karamellpudding (J) Quarkspeise mit Kirschen (J)	 Obst Schokopudding (J)	 Quarkspeise mit Zwetschgen (J) Obst	 Apfelmus (3, 11, 23) Joghurt mit Pfirsich (J)	 Joghurt mit Aprikose (J) Obst

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-geniessen.de – www.kinderleicht-geniessen.de