















Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischkäse vom Schwein (S,2,3,15) mit Kartoffelbrei (J) und Bratensauce (N)	Bibiliskäs (J,N) mit frischen Kräutern dazu Eichstetter Kartoffeln	 Pasta (A1) Napoli (N)	Makkaroni (A1,C) an Sahnesauce (J,N)	Knusprige Fischstäbchen (A1) mit Kartoffelsalat (K,N) und Joghurtremoulade (C,J,N,3)
Menü 2  	Gemüsefrikadelle (A1,N) mit Kartoffelbrei (J) und Bratensauce (N)	Bibiliskäs (J,N) mit frischen Kräutern dazu Eichstetter Kartoffeln	 Pasta (A1) Napoli (N)	Makkaroni (A1,C) an Sahnesauce (J,N)	Vegane Nuggets (A1,A3,I) mit Kartoffelsalat (K,N) und Joghurtremoulade (C,J,N,3)
Menü 3 					
Wahlkomponenten					
Tagessuppe		Flädlesuppe (A1,C,N)		Klare Nudelsuppe (A1,C,N)	
Gemüse Bio-Gemüse 	 Brokkoli natur (N)		Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)		
Salat Bio-Salat 					
Dessert Bio-Dessert 	Buttermilchdessert Mango (J)	 Vanillepudding (J)	 Quarkspeise mit Johannisbeeren (J)	 Obst	 Apfel-Aprikosenkompott (3,11,23)

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“. 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-genuessen.de - www.kinderleicht-genuessen.de