






Menüplan für die

1. Ferienwoche 05.07.2021 bis 09.07.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Frikandel <small>enthält Separatorenfleisch C,D,G</small>	H1 Bunte Gemüse-Schinken-Soße <small>B,C,G</small>	H1 Hähnchencurry „Kasimir“ 	H1 Spinatcremesuppe mit Fleischbällchen 	H1 <input type="radio"/> Mini Seelachs <input type="radio"/> Hähnchenunterkeule ohne Soße
Vegetarische Komponente	V2 oder Veggie Bratwurst 	V2 oder ohne Schinken 	V2 oder Veggie Curry	V2 oder ohne Fleischbällchen	dazu Dillsoße sowie Püree und
Beilagen	in leichter Zwiebelsoße dazu Kartoffeln und Kohlrabi	dazu <input type="radio"/> Nudeln <input type="radio"/> Vollkornnudeln	dazu <input type="radio"/> Reis <input type="radio"/> Vollkornreis und	dazu Vollkorn-Fladenbrot	EO <input type="radio"/> oder Tomaten-Thunfisch-Soße mit Erbsen verfeinert dazu Nudeln 
Salat	*****	*****	<input type="radio"/> Blattsalat-Mix <input type="radio"/> Möhrensalat	*****	
Dessert	Milchreis-Vla	Stracciatellaquark	Frisches Obst	Erdbeershake	Waffelstange Milchcreme <small>S.Packung</small>
Rohkost	oder Kohlrabisticks	oder Möhrensticks	oder *****	oder Gurkenscheiben	oder Frisches Obst
Tauschmenü	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen
EXTRAS siehe RS	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:
TAUSCH DER WOCHE	H3 Großer Sommersalat mit Hähnchenstreifen und Joghurtdressing dazu Brötchen <small>!!! Kallanlieferung !!!</small>	H4 Piccata Milanese dazu Tomatensoße sowie Nudeln und Salat	V5 2 Pfannkuchen Natur dazu Erdbeermarmelade	Alternative Beilagen: BIO Vollkornnudeln Vollkornreis TK Spalten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst Vanillepudding, Trinkjoghurt Eis, Buttergebäck

A: mil Farbstoff / B: mil Konservierungsstoff / C: mil Antioxidationsmittel / D: mil Geschmacksverstärker / E: gewachst / F: mil Süßungsmittel / G: mil Phosphat

Catering für Kids



Wir kochen mit Herz und Seele

Die Geschmäcker sind zum Glück verschieden!

Damit es Ihnen an Abwechslung nicht fehlt, dürfen Sie Zusätzlich zu den täglich angebotenen Auswahlmenüs der Wochenkarte, aus folgenden Wechselmenüs wählen. Notieren Sie das Kürzel des Wechselmenüs (z.Bsp.: „W1“) im Feld der EXTRAS auf der Vorderseite.

Unsere EXTRA-Alternative

W1 Tomatenrahmsauce mit Nudeln und Eisberg

W2 Pfannkuchenfluffies mit Vanillesauce

W3 Pizza Magherita mit Salat

W4 Bagel mit Schnitzel Ketchup und Krautsalat

W5 Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce

Unser Rohkost / Dessert-Ersatz

RK Rohkostkiste

RP Rohkostplatte

RS Rohkostsalat

OP Obstplatte

In 10er Schritten zu ordern

Bitte tragen Sie das Kürzel des jeweiligen Austauschmenüs in das Feld „EXTRAS“ auf der Vorderseite ein!
Vielen Dank.

Unsere Abkürzung zu Allergen/Sonderessen:

Die Allergene unserer Gerichte finden Sie in unserem Allergenkatalog.

A Apfel	T Tomate
B Erdbeere	U Schokolade
C Schalenfrucht	V Vegetarisch
D Geschmacksverstärker	W Weichtiere
E Eiweiß	X Sesam
F Fructose	Y Schonkost
G Gluten	Z Zucker
H Hefe	Ä Vegan
I Fisch	Ü Süßstoff
J Sellerie	Ö Möhre
K Kalorienarm	Â Lupine
L Laktose	Ô Schwefel und Sulfid
M Milch	Ĉ Alkohol
N Nuß	Ĝ Glutenunverträglichkeit
O Erdnuß	Ĥ Knoblauch
P Paprika	Ŝ Zwiebel
Q Senf	Ŵ Konservierungsstoffe
R Rind	Ŷ Krebstiere
S Soja	Ř Farbstoffe

Hier bitte Ihre EXTRAS eintragen

Hier bitte Ihre EXTRAS eintragen

Folgen Sie dem „grünen Weg“ der Ernährung:

Eine vollwertige Ernährung nach den Vorgaben der D-A-CH Richtlinie wird bei uns täglich groß geschrieben. So bereiten wir **fettarme**, **zuckerarme** und **salzarme** Gerichte in einer besonders **nährstoffschonenden** Garmethode für Sie zu. Unser „grüner Weg“ liefert Ihnen somit eine gesunde Leitlinie, um ein perfektes Zusammenspiel von **geprüften Nährwertanalysen**, **Omega 3 Fettsäuren** und **alternativen Wechselgerichten** (Kinderklassiker) zu vereinen und den Kindern ein abwechslungsreiches aber auch gesundes Essen zu kochen. Folgen Sie dem **fettgedruckten** „Smiley“ 😊 -Weg für einen optimalen **„grünen Weg“**. Zusätzliche Rohkostalternativen bieten optional ein Höchstmaß an **vollwertiger Ernährung**.

Auszug aus den D-A-CH-Anforderungen:



		je 4-Wochenplan	
Getreide, -produkte, Kartoffeln	20x	davon mind. 4x VK Produkte und max. 4x Kartoffelerzeugnisse	
Gemüse, Salate	20x	davon mind. 8x Rohkost oder Salat	
Obst	mind. 8x	TK oder frisch	
Milch, -produkte	mind. 8x		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max 8x	Fleisch, Wurst - davon 4x mageres Muskelfleisch, kein Schweinefleisch verwenden	
	mind. 4x	Seefisch - davon 2x fettreicher Seefisch	