



# Menüplan für die

## 2.Ferienwoche 12.07.2021 bis 16.07.2021

Tour: \_\_\_\_\_

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: \_\_\_\_\_

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	<b>H1</b> Currywurst B,C,G 😊	<b>H1</b> Deftige Kartoffelrahmsuppe mit Bockwürstchen B,C,G	<b>H1</b> Geflügel Fleischkäse B,C,G 😊	<b>H1</b> Bolognesesoße	<b>H1</b> Eieromelette Natur  dazu Püree und Rahmmöhrcchen
Vegetarische Komponente	<b>V2</b> oder Veggie Currywurst	<b>V2</b> oder ohne Würstchen 😊	<b>V2</b> oder Veggie Schnitzel Natur	<b>V2</b> oder Veggie Bolognese 😊	Salat *****
Beilagen	dazu <b>O Reis</b> O Vollkornreis und	dazu <b>Toastbrot</b>	in <b>Bratensoße</b> dazu <b>Kartoffeln und Sauerkraut</b>	dazu <b>O Nudeln</b> O Vollkornnudeln und	oder *****
Salat	<b>O Krautsalat</b> O Brechbohnen	*****	*****	O Eisbergsalat <b>O Rohkost-Mix</b>	<b>Extra-Omega</b> *****
Dessert	<b>Frisches Obst</b>	<b>Ananas-Kokos-Quark</b>	<b>Haselnuss-Via<sup>A</sup></b>	Magdalena Waldfrucht S.Packung	<b>Edelrahmjoghurt</b>
Rohkost	oder *****	oder Möhrensticks	oder Gurkenscheiben	oder <b>Frisches Obst</b>	oder Kohlrabisticks
Tauschmenü	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen
EXTRAS siehe RS	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:
TAUSCH DER WOCHE	<b>H3</b> Fisch Nuggets dazu bunte Gemüsesoße und Püree 😊	<b>V4</b> 4 Cannelloni Ricotta-Spinat dazu Tomatensoße	<b>V5</b> Grießbrei dazu Zimt & Zucker	Alternative Beilagen: BIO Vollkornnudeln Vollkornreis TK Pommes	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst Schokopudding, Karamelljoghurt Eis, Milky-Way-Riegel <sup>S.P</sup>

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxidationsmittel / D: mit Geschmacksverstärker / E: gewachst / F: mit Süßungsmittel / G: mit 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	Ŕ 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	
<b>Getreide, -produkte, Kartoffeln</b>	20x	davon mind. 4x VK Produkte und max. 4x Kartoffelerzeugnisse	
<b>Gemüse, Salate</b>	20x	davon mind. 8x Rohkost oder Salat	
<b>Obst</b>	mind. 8x	TK oder frisch	
<b>Milch, -produkte</b>	mind. 8x		
<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b>	max 8x	Fleisch, Wurst - davon 4x mageres Muskelfleisch, kein Schweinefleisch verwenden	
	mind. 4x	Seefisch - davon 2x fettreicher Seefisch	