



# Menüplan für die

6 1/2 Ferienwoche 16.08.2021 bis 20.08.2021

Tour: \_\_\_\_\_  
 Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!  
 Einrichtung: \_\_\_\_\_

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	<b>H1</b> Mini Gefl.Bällchen in Geflügelsoße ca.6-7 p.K. 😊	<b>H1</b> Züricher Geschnetzeltes 😊	<b>H1</b> !!! 1. Schultag !!! Tomatenbolognese	<b>H1</b> Grüne Kartoffelrahmsuppe 😊	<b>H1</b> Fischlis 2 p.K. dazu Püree und Blumenkohl
Vegetarische Komponente	<b>V2</b> oder Veggie Bällchen in Soße 4 p.K.	<b>V2</b> oder Veggie Geschnetzeltes	<b>V2</b> oder Veggie Tomatenbolognese 😊	<b>V2</b> oder *****	Salat *****
Beilagen	dazu Kartoffeln und Leipziger Allerlei	dazu O Reis O Vollkornreis und	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln und	mit frischen Kräutern und Creme fraiche dazu Toastbrot	oder <b>FO</b> Bunte Lachssoße mit Gemüse dazu Nudeln 😊
Salat	*****	O Gurkensalat O Rote Beete	O Eisbergsalat O Möhrensalat	*****	Extra-Omega
Dessert	Limetten-Mascarpone-Joghurt	Frisches Obst	Keks mit Haselnussfüllung S.Packung	Vanille-Vla	Preiselbeerquark
Rohkost	oder Möhrensticks	oder *****	oder Frisches Obst	oder Kohlrabisticks	oder Gurkenscheiben
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> 2 Hamburger (Patty,Brötchen, Röstzwiebeln, Gurke,Ketchup,Mayo) <sup>A,B,F</sup>	<b>V4</b> Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu holländ.Soße und Kartoffeln	<b>V5</b> 3 Quarkknödel gebröselte mit Marillenfüllung dazu Vanillesoße	Alternative Beilagen: BIO Vollkornnudeln Vollkornreis TK Rösti	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst Schokopudding, Mohnjoghurt Eis, Kuchen <sup>A</sup>

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxydationsmittel / D: mit Geschmacksverstärker / E: gewachsen / 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	