



Menüplan für die

6.Ferienwoche 09.08.2021 bis 13.08.2021

Tour: _____

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Partyfrikadellen 4 p.K. ☺	H1 Bohneneintopf mit Bockwurst B,C,G ☺	H1 Zwiebel-Sahne-Hähnchen ☺	H1 Tomaten-Paprika-Rahmsoße ☺	H1 Schnittlauch Ei-Patty dazu Püree und Rahmspinat
Vegetarische Komponente	V2 oder Veggie Mini Frikadellen 4 p.K.	V2 oder mit Veggie Knackwurst ^A ☺	V2 oder Veggie Zwiebel-Sahne-Geschnetzeltes	V2 oder *****	Salat *****
Beilagen	in Demi Glace dazu Kartoffeln und Buttererbsen	und Kartoffelwürfeln dazu Fladenbrot	dazu O Reis O Vollkornreis	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln	oder *****
Salat	*****	*****	O Mix-Salat O Brechbohnen	O Blattsalat-Mix O Rohkostsalat	Extra-Omega
Dessert	Sauerkirsch-Schoko-Joghurt	Grießbrei	Frisches Obst	Kuchenschnitte Milchcreme S.Packung	Waldfruchtquark
Rohkost	oder Möhrensticks	oder Kohlrabisticks	oder *****	oder Frisches Obst	oder Gurkenscheiben
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: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:
TAUSCH DER WOCHE	H3 Panierter Fisch dazu Brötchen, Remoulade ^{A,F} und Krautsalat ☺	H4 Würstchengulasch ^{B,C,G} dazu Reis und Salat	V5 3 American Pancakes dazu Nougatcreme	Alternative Beilagen: BIO Vollkornnudeln Vollkornreis TK Pommes	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst Milchreis, Griechischer Joghurt Eis, Heidesandgebäck ^{S.Packung}

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	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	