



# Menüplan für die

Woche vom 30.08.2021 bis 03.09.2021

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

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

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

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	<b>H1</b> Gefl.Hackrib ☺	<b>H1</b> Spinatsoße mit Schinken B,C,G ☺	<b>H1</b> Hähnchen Nuggets 4 p.K. ☺	<b>H1</b> Kürbisrahmsuppe mit kl.Hackbällchen ☺	<b>H1</b> Mini Fischfrikadellen ca 4 p.K. dazu Schnittlauchsoße sowie Kartoffeln und ☺
Vegetarische Komponente	<b>V2</b> oder Veggie Frikadelle	<b>V2</b> oder ohne Schinken	<b>V2</b> oder Veggie Nuggets 3 p.K. ☺	<b>V2</b> oder ohne Bällchen ☺	Salat <b>FO</b> oder Sahnehering ab dem Schulalter geeignet dazu Kartoffeln
Beilagen	in leichter Barbecuesoße dazu O Gemüseis O Vollkorn Gemüseis	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln	dazu Currysoße sowie Püree und	dazu Vollkorn-Toastbrot	
Salat	*****	*****	O Blattsalat-Mix O Cole Slaw	*****	
Dessert	Stracciatellajoghurt	Apfelmus <sup>c</sup>	Frisches Obst	Roter Beerenquark	Mini Frischeiwaffeln S.Packung
Rohkost	oder Kohlrabisticks	oder Möhrensticks	oder *****	oder Gurkenscheiben	oder Frisches Obst
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:					
TAUSCH DER WOCHE	<b>H3</b> Cornys <sup>B,C,D,G</sup> Separatbrunfleisch dazu helle Curryrahmssoße sowie Reis und Salat	<b>V4</b> Tortellini Verdura mit Gemüsefüllung dazu Tomatensoße	<b>V5</b> Brokkoli-Nussecken dazu Buttersoße und Kartoffeln	Alternative Beilagen: BIO Vollkornnudeln Vollkornreis TK Spalten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst Grießbrei, Kirschwahlgurt Eis, Biskuitrolle <sup>S.Packung</sup>

# 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	