



Menüplan für die Woche vom 01.11.2021 bis 05.11.2021

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 *****	H1 Pürierte Gemüserahmsuppe mit Bockwürstchen ^{B,C,G} 😊	H1 Paprikarahm-geschnetzeltes 😊	H1 Chili con Carne	H1 <input type="checkbox"/> Scholle in Maispanade <input type="checkbox"/> Bratwurst ohne Soße
Vegetarische Komponente	V2 oder ALLERHEILIGEN	V2 oder Veggie Knackwurst ^A	V2 oder Veggie Paprikarahmgeschnetzeltes	V2 oder Veggie Chili con Carne 😊	Salat <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/> Bunter Krautsalat
Beilagen	*****	dazu Vollkorn-Toastbrot	dazu <input type="checkbox"/> Nudeln <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln und	dazu <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Vollkornreis	Extra-Omega <input type="checkbox"/> oder Pürierte Lachssoße mti Spinat verfeinert dazu Nudeln 😊
Salat	*****	*****	<input type="checkbox"/> Mix-Salat <input type="checkbox"/> Rote Beete	*****	
Dessert	*****	Milchreis	Frisches Obst	Orangenquark	Doppelkeks mit Kakaocreme S.Packung
Rohkost	oder *****	oder Kohlrabisticks	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:					
+ Allergenenen*:					
GESAMT:					
TAUSCH DER WOCHE	H3 2 Hot-Dog´s (Brötchen,Würstchen, Gurke, Röstzwiebeln,Ketchup & Mayo) A,B,C,G,F !!!Kaltanlieferung!!!	H4 3 American Pancakes dazu Nougatcreme	V5 3 Gemüseaultaschen dazu Kräutersoße	Alternative Beilagen: BIO Vollkornnudeln Vollkornreis TK Pommes	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst Schokopudding, Trinkjoghurt Eis, Kuchen ^A S.Packung

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



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 Apfelpannkuchen mit Vanillesauce

Unser Rohkost / Dessert-Ersatz

- RK** Rohkostkiste
- RP** Rohkostplatte
- RS** Rohkostsalat
- OP** Obstplatte

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

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 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 | Ä | Lupine |
| L | Laktose | Ö | Schwefel und Sulfit |
| M | Milch | Ç | Alkohol |
| N | Nuß | Ğ | Glutenunverträglichkeit |
| O | Erdnuß | H | Knoblauch |
| P | Paprika | Ş | Zwiebel |
| Q | Senf | Ŵ | Konservierungsstoffe |
| R | Rind | Ŷ | Krebstiere |
| S | Soja | Ř | Farbstoffe |

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 **feitarmer**, **zuckerarm** und **salzarme** Gerichte in einer besonders **nährstoffreichen** 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 vereinigen und den Kindern ein abwechslungsreiches aber auch gesundes Essen zu kochen. Folgen Sie dem **fettdruckten** „Smiley“ ☺ - Weg für einen optimalen „grünen Weg“. Zusätzliche Rohkostalternativen bieten optional ein Höchstmaß an **vollwertiger Ernährung**.

Hier bitte Ihre EXTRAS eintragen

Auszug aus den D-A-CH-Anforderungen:

je 4-Wochenplan

Getreide, -produkte,	20x	davon mind. 4x VK Produkte und
Kartoffeln		max. 4x Kartoffelzeugnisse
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



DR. KAUTZ
IM CHEFRAUM

