



Menüplan für die

1.Ferienwoche 11.10.2021 bis 15.10.2021

Tour: _____

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: _____

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------------------|--|--|--|---|--|
| Hauptkomponente | H1 Bratwurst <small>B,C,G</small> | H1 Tomaten-Käse-Soße | H1 Kräuterrahm-geschnetzeltes | H1 Würzige Hackfleischsuppe | H1 Eieromelette Natur dazu Kartoffeln und Rahmmöhren |
| Vegetarische Komponente | V2 oder Veggie Bratwurst | V2 oder ***** | V2 oder Veggie Kräuterrahm-geschnetzeltes | V2 oder Würzige Veggie Suppe | Salat ***** |
| Beilagen | dazu Püree und Sauerkraut | dazu O Nudeln O Vollkornnudeln und | dazu O Reis O Vollkornreis und | mit Schmand verfeinert dazu Vollkorn-Toastbrot | oder ***** |
| Salat | ***** | O Mix-Salat O Rohkostsalat | O Gurkensalat O Bunter Krautsalat | ***** | Extra-Omega ***** |
| Dessert | Mandarinenquark | Frisches Obst | Mürbekeks <small>S.Packung</small> | Grießbrei | Erdbeer-Schoko-Joghurt |
| Rohkost | oder Möhrensticks | oder ***** | oder Frisches Obst | oder Kohlrabisticks | 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: | | | | | |
| TAUSCH DER WOCHE | H3 Fisch Burger (Brötchen, Fisch, Remoulade ^{A,F}) dazu Krautsalat | H4 Hähnchen Patty dazu Gemüsesoße und Püree | V5 Kürbissuppe dazu Toastbrot | Alternative Beilagen: BIO Vollkornnudeln Vollkornreis TK Rösti | Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst Schokopudding, Pfirsichjoghurt Eis, Haselnussringe <small>S.Packung</small> |

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 Sulfit |
| 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 | |
|--|----------|---|--|
| 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 | |