



Menüplan für die Woche vom 22.11.2021 bis 26.11.2021

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Hähnchenbrust ☺	H1 Piratentopf mit Fleischbällchen und Gemüse ☺	H1 Tomaten-Paprika-Rahmsoße ☺	H1 Pürierte Möhren-Zucchini-Rahmsuppe mit Bockwürstchen ^{B,C,G} ☺	H1 <input type="checkbox"/> Backfischfilet ☺ <input type="checkbox"/> Hähnchenunterkeule ohne Soße dazu grüne Kräutersoße ^A sowie Püree und
Vegetarische Komponente	V2 oder Veggie Schnitzel Natur	V2 oder Veggie Piratentopf mit Gemüse	V2 oder *****	V2 oder ohne Würstchen ☺	Salat <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/> Cole Slaw
Beilagen	in Bratensoße dazu Kartoffeln und Rotkohl	dazu <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Vollkornreis	dazu <input type="checkbox"/> Nudeln <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln und	dazu Vollkorn-Fladenbrot	FO Extra-Omega oder Sahnehering ab dem Schulalter geeignet dazu Kartoffeln
Salat	*****	*****	<input type="checkbox"/> Mix-Salat <input type="checkbox"/> Rohkostsalat	*****	
Dessert	Himbeerjoghurt	Schokoladenpudding	Frisches Obst	Edelrahmquark	Vollkorn-Reigen-Gebäck S.Packung
Rohkost	oder Gurkenscheiben	oder Kohlrabisticks	oder *****	oder Möhrensticks	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 Hähnchen Wrap (Wrap, Hähnchen Natur, Salat, Remoulade ^{A,F}) !!! Kaltanlieferung!!!	H4 Cannelotti Classico mit Hackfleisch & Gemüsefüllung dazu Tomatensoße	V5 Champignons im Backteig ^{ca.4-5} dazu Knoblauchsoße und Püree	Alternative Beilagen: BIO Vollkornnudeln Vollkornreis TK Spalten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst Apfelmus ^C , Mandarinenjoghurt Eis, Fruchtlutscher ^A

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

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.

Hier bitte Ihre EXTRAS eintragen

Hier bitte Ihre EXTRAS eintragen

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

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**.

Auszug aus den D-A-CH-Anforderungen:

Getreide, -produkte,	je 4-Wochenplan	davon mind. 4x VK Produkte und
Kartoffeln	20x	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

