



# Menüplan für die Woche vom 23.06.2025 bis 27.06.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	<b>H1</b> Grillhacksteak ☺	<b>H1</b> Hähnchenbrust ☺	<b>H1</b> Spinatsoße mit Schinken <sup>B,C,G</sup> ☺	<b>H1</b> Kartoffel-Käse-Suppe mit buntem Gemüse ☺	<b>H1</b> <input type="checkbox"/> Backfisch <input type="checkbox"/> 2 Eier dazu leichte Senfsoße sowie Püree und <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/> Brechbohnen
Vegetarische Komponente	<b>V2</b> oder Veggie Frikadelle	<b>V2</b> oder Veggie Schnitzel Natur	<b>V2</b> oder ohne Schinken ☺	<b>V2</b> oder *****	Salat <b>EO</b> <input type="checkbox"/> Mini Heringsfrikadelle (Brathering) dazu Kartoffelsalat !!! Kaltanlieferung !!! ☺
Beilagen	in leichter Zwiebelsoße dazu <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Vollkornreis und Erbsen	in Bratensoße dazu Kartoffeln und Rotkohl	dazu <input type="checkbox"/> Nudeln <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln und <input type="checkbox"/> Rohkost-Mix <input type="checkbox"/> Möhrensalat	dazu Vollkorn-Fladenbrot	Extra-Omega <input type="checkbox"/> Magdalena Natur Siehe Packung
Salat	*****	*****		*****	
Dessert	Sauerkirsch-Schoko-Joghurt	Grießbrei	Frisches Obst	Frucht-Müsli-Quarkzubereitung	Magdalena Natur Siehe Packung
Rohkost	Gurkenscheiben oder	Kohlrabisticks oder	***** oder *****	Möhrensticks oder	Frisches Obst oder
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:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:
TAUSCH DER WOCHE	<b>H3</b> Cornys <sup>B,C,D,G</sup> (enthält Separatorenfleisch) dazu bunte Gemüsesoße und Kartoffeln	<b>V4</b> Tortellini Tricolore mit Frischkäsefüllung dazu Tomatensoße und Salat	<b>V5</b> 3 Apfelringe im Teigmantel dazu Vanillesoße (mit Vanillearoma)	Alternative Beilagen: TK Rösti	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Schokopudding, Apfelrahmjoghurt <sup>C</sup> Eis, Bounty-Riegel <sup>S.Packung</sup>

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxydationsmittel / 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** Tomatenkäserahmsoße mit Nudeln und Saft

**W2** Kaiserschmarrn mit Apfelmus

**W3** Pizza Magherita mit Salat

**W4** Brioche Burger mit Valess Schnitzel - Ketchup und Rote Beete Sahne Salat

**W5** Zwei Hot Dogs mit Ketchup/Mayo - Röstzwiebeln und Gurken

#### 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.

### 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	À 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		
<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