



Menüplan für die Nach den Ferien 01.09.2025 bis 05.09.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Panierte Jägerschnitte ^{B,C,G} ☺	H1 Putengeschnetzeltes „Gärtnerin Art“	H1 Pürierte Süßkartoffel-Linsensuppe ☺	H1 Curryfrikadelle ☺	H1 <input type="checkbox"/> Wellenreiter (vegan) <input type="checkbox"/> Hackbällchen dazu Püree und Rahmblumenkohl
Vegetarische Komponente	V2 oder Veggie Schnitzel	V2 oder Veggie Geschnetzeltes „Gärtnerin Art“ ☺	V2 oder *****	V2 oder Veggie Curryfrikadelle	Salat *****
Beilagen	dazu Bratensoße sowie Kartoffeln und	dazu <input type="checkbox"/> Nudeln <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln	mit Creme fraiche verfeinert dazu Toastbrot	dazu <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Vollkornreis und	EO oder Panierter Lachsfilet dazu Spinatsoße und Kartoffeln ☺
Salat	<input type="checkbox"/> Mix-Salat <input type="checkbox"/> Rote Beete	*****	*****	<input type="checkbox"/> Bunter Krautsalat <input type="checkbox"/> Rohkostsalat	Extra-Omega
Dessert	Frisches Obst	Apfel-Zimt-Quarkzubereitung ^C	Karamell-Vla	Magdalena Schoko <small>Siehe Packung</small>	Walnuss-Honig-Joghurt
Rohkost	***** oder *****	oder Möhrensticks	oder Kohlrabisticks	oder Frisches Obst	oder Gurkenscheiben
Tauschmenü	H3 V4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 V4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 V4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 V4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 V4 V5 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	H3 Canelotti Classico mit Hackfleisch & Gemüsefüllung dazu Tomatensoße	V4 4 Kürbis-Falafeln dazu helle Curryrahmsoße und Püree	V5 3 Quarkknödel gebrösel mit Marillenfüllung dazu Vanillesoße ^(Vanillearoma)	Alternative Beilagen: TK Spalten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Apfelmus ^C , Pfirsichjoghurt Eis, Weingummi ^{S.Packung}

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



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 | 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 | 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		
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