



Menüplan für die 5.Ferienwoche 11.08.2025 bis 15.08.2025

Tour: _____ Kd-Nr.: _____

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Bauernfrikadelle 😊	H1 Tomaten-Paprika-Rahmsoße 😊	H1 Hähnchenflakes nach „Mexikanischer Art“ 😊	H1 Deftiger Bohneneintopf mit Fleischwurst ^{B,C,G}	H1 Eieromelette Natur
Vegetarischekomponente	V2 oder Veggie Frikadelle	V2 oder *****	V2 oder Veggie Flakes nach „Mexikanischer Art“	V2 oder ohne Fleischwurst 😊	Salat dazu Kartoffeln und Rahmmöhrrchen *****
Beilagen	dazu Bratensoße sowie Püree und O Cole Slaw O Gewürzgurken ^B	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln und O Eisbergsalat O Rohkostsalat	dazu O Reis O Vollkornreis	und Kartoffelwürfeln dazu Fladenbrot	EO oder *****
Salat	O Cole Slaw O Gewürzgurken ^B	O Eisbergsalat O Rohkostsalat	*****	*****	Extra-Omega
Dessert	Frisches Obst	Spritzgebäckringe Siehe Packung	Preiselbeerquarkzubereitung	Vanille-Via (mit Vanillearoma)	Limetten-Mascarpone-Joghurt
Rohkost	***** oder *****	***** oder Frisches Obst	***** oder Möhrensticks	***** oder Kohlrabisticks	***** 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: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:
TAUSCH DER WOCHE	H3 Panierter Fisch dazu Dill-Senfsoße sowie Kartoffeln und Salat 😊	V4 4 Gemüse-Nuggets dazu holländ.Soße und Püree	V5 *****	Alternative Beilagen: TK Pommes	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Erdbeeryoghurt, Eis, Balisto-Korn-Mix ^{S.Packung}



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 Tomatenkäserahmsauce 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 Allergenen/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