Catering für Kids
Telefon: 0 28 43 / 90 74 90
Fax: 0 28 43 / 90 74 910
Folgen Sie dem fettgedruckten Smiley
Weg für eine optimale Ernährung!

Menüplan für die
6.Ferienwoche 18.08.2025 bis 22.08.2025

Tour:_____ Kd-Nr.:_____
Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!
Einrichtung: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Haupt-komponente	H1 **Schnitzel** ☺	H1 **Pürierte Zucchini-Möhrenrahmsuppe mit Bockwürstchen** B,C,G ☺	H1 Bolognesesoße	H1 Indisches Hähnchencurry mit Gemüse	H1 Fischbulette dazu Püree und Rahmspinat
Vegetarische-komponente	V2 oder Veggie Schnitzel	V2 oder mit Veggie Knackwurst A	V2 oder **Veggie Bolognese** ☺	V2 oder **Indisches Gemüsecurry** ☺	Salat **********
Beilagen	**dazu pürierte Champignonrahmsoße sowie Kartoffeln und**	**dazu Toastbrot**	dazu O Nudeln **O Vollkornnudeln** **und**	**dazu** **O Reis** O Vollkornreis	EO oder **Bunte Lachssoße mit Gemüse dazu Nudeln** ☺ Extra-Omega
Salat	O Mix-Salat **O Wachsbrechbohnen**	**********	**O Blattsalat-Mix** O Rohkost-Mix	**********	
Dessert	**Frisches Obst**	**Mandarinenjoghurt**	Kokoscremewaffel Siehe Packung	**Apfelmus** C	**Haselnussquarkzubereitung**
Rohkost	oder **********	oder Gurkenscheiben	oder **Frisches Obst**	oder Kohlrabisticks	oder Möhrensticks
Tausch-menü	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:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
	+ Allergenessen*:	+ Allergenessen*:	+ Allergenessen*:	+ Allergenessen*:	+ Allergenessen*:
	GESAMT:	GESAMT:	GESAMT:	GESAMT:	GESAMT:
TAUSCH DER WOCHE	H3 Gr.Sommersalat mit Hähnchenstreifen dazu Joghurtdressing und Brötchen !!! Kaltanlieferung !!!	V4 3 Gemüse-Kroketten dazu Möhrchensoße und Kartoffeln	V5 **********	Alternative Beilagen: TK Rösti	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Kirschjoghurt Eis, Heidesandgebäck 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 Saat

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

Bitte tragen Sie das Kürzel des jeweiligen Austauschmenüs in das Feld „EXTRAS" auf der Vorderseite ein! Vielen Dank.

Unser Rohkost / Dessert-Ersatz

RK Rohkostkiste

RP Rohkostplatte

RS Rohkostsalat

OP Obstplatte

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:

DR. KAUTZ

	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