

Menüplan für die

Woche vom 17.11.2025 bis 21.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Partyfrikadellen	H1 Curryrahmgeschnetzeltes	H1 Hähnchenbrust ☺	H1 Kunterbunter Linseneintopf mit Bockwürstchen ^{B,C,G} ☺	H1 O Backfisch ☺ O 2 Eier dazu Senfsoße sowie Püree und
Vegetarischekomponente	V2 oder Veggie Partyfrikadellen ☺	V2 oder Veggie Curryrahmgeschnetzeltes ☺	V2 oder Veggie Schnitzel Natur	V2 oder mit Veggie Knackwurst ^A	O Mix-Salat O Rohkostsalat
Beilagen	dazu Kartoffelstampf und Leipziger Allerlei	dazu O Reis O Vollkornreis und	in Rahmsoße dazu Kartoffeln und Rotkohl	dazu Vollkorn-Toastbrot	EO oder Lachstortellini dazu Sahnesoße und Mix-Salat
Salat	*****	O Blattsalat-Mix O Rohkost-Mix	*****	*****	
Dessert	Vanillequarkzubereitung	Frisches Obst	*NEU* Rote Grütze (Allergene1a / Zusatz A)	Pfirsichjoghurt	Haselnussringe Siehe Packung
Rohkost	oder Gurkenscheiben	oder *****	oder Kohlrabisticks	oder Möhrensticks	oder Frisches Obst
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:					
TAUSCH DER WOCHE	H3 Halbe Paprikaschote dazu Tomatensoße und Reis	V4 2 Pfannkuchen Natur dazu Nougatcreme	V5 Blumenkohl im Backteig ^{ca.5} dazu Knoblauchsoße und Püree	Alternative Beilagen: TK Krokette	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Milchreis, Mandarinenjoghurt Eis, Biskuitrolle ^{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 Brioché 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 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	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