



# Menüplan für die

## 2.Ferienwoche vom 06.04.2026 bis 10.04.2026

Tour: \_\_\_\_\_ Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: \_\_\_\_\_

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 ***	H1 Pürierte Gemüserahmsuppe mit Bockwürstchen <sup>B,C,G</sup> 😊	H1 Gefl. Taler in leichter Zwiebelsoße	H1 Hähnchenragout 😊	H1 O Fisch Nuggets <sup>3-4 St.</sup> O Veggie Köttbullar <sup>4 St.</sup> dazu grüne Kräutersoße sowie Kartoffeln und
Vegetarische Komponente	V2 oder <b>OSTERMONTAG</b>	V2 oder mit Veggie Knackwurst <sup>A</sup>	V2 oder <b>Veggie Frikadelle in leichter Zwiebelsoße</b> 😊	V2 oder Veggie Gemüseragout	Salat O Gurkensalat O Möhrensalat
Beilagen	***	dazu Fladenbrot	dazu O Reis O Vollkornreis und	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln	Extra-Omega oder <b>Großer bunter Salatteller mit Thunfisch dazu Joghurtdressing und Brötchen</b> !!! Kallanlieferung !!! 😊
Salat	*****	*****	O Mix-Salat O Rohkostsalat	*****	
Dessert	*****	Kokosquarkzubereitung	<b>Frisches Obst</b>	<b>Buttermilchdessert Kirsche</b>	Zitronenkranz Siehe Packung
Rohkost	oder *****	oder <b>Gurkenscheiben</b>	oder *****	oder Möhrensticks	oder <b>Frisches Obst</b>
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:		Anzahl	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
+ Allergenenen*:		+ Allergenenen*:	+ Allergenenen*:	+ Allergenenen*:	+ Allergenenen*:
GESAMT:		GESAMT:	GESAMT:	GESAMT:	GESAMT:

TAUSCH DER WOCHE	H3 Gnocchi Formaggio mit Ricotta-Kräuterfüllung dazu Tomatensoße und Salat	V4 3 Gemüseaultaschen dazu Kräutersoße	V5 *****	Alternative Beilagen: TK Rösti	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Pfirsichjoghurt Eis, Magdalena Erdbeere <sup>S.Packung</sup>
------------------	---	---	-------------	-----------------------------------	---

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxidationsmittel / 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** Käserahmsoße mit Nudeln und Salat

**W2** Pfannkuchen mit Vanillesoße

**W3** Pizza Margherita mit Salat

**W4** Hähnchen Curry Salat mit Baguettebrötchen und Ketchup (Kaltanlieferung)

**W5** Bröche Brötchen mit Junior Safari - Ketchup/Mayo & Möhrensalat (Kaltanlieferung)

#### 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 Sulfit     |
| M Milch                | Ç 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