



Menüplan für die

Nach den Ferien 13.04.2026 bis 17.04.2026

Tour: _____ Kd-Nr.: _____

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Falafel Bällchen ^{4 p.K.} in Curryrahmsoße 😊	H1 Bunte Gemüse-Schinken ^{B,C,G} -Soße	H1 Gefl. Fleischkäse B,C,G 😊	H1 *NEU* Hackfleisch-Käse-Suppe nach „Elsässer Art“ Allergene/Zusätze: 6,7,9,10 / XX 😊	H1 Rührei dazu Kartoffeln und Rahmspinat
Vegetarische Komponente	V2 oder *****	V2 oder ohne Schinken 😊	V2 oder Veggie Schnitzel	V2 oder Veggie Suppe nach „Elsässer Art“ Allergene/Zusätze: 6,7,9,10 / XX	Salat *****
Beilagen	dazu <input type="radio"/> Reis <input checked="" type="radio"/> Vollkornreis und	dazu <input type="radio"/> Nudeln <input type="radio"/> Vollkornnudeln	dazu Bratensoße sowie Püree und	dazu Vollkorn-Toastbrot	oder *****
Salat	<input type="radio"/> Blattsalat-Mix <input type="radio"/> Rohkost-Mix	*****	<input type="radio"/> Rotkohl-Salat <input checked="" type="radio"/> Brechbohnen	*****	Extra-Omega *****
Dessert	Frisches Obst	Joghurt mit weißer Schokolade	Kuchenschnitte Aprikose <small>Siehe Packung</small>	Erdbeershake	Schokoladenpudding
Rohkost	oder *****	oder Gurkenscheiben	oder Frisches Obst	oder Möhrensticks	oder Kohlrabisticks
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 Paniertes Fisch dazu Senfsoße sowie Kartoffeln und Salat 😊	V4 Grießbrei dazu Zimt & Zucker	V5 Gemüse-Dino dazu bunte Gemüsesoße und Püree	Alternative Beilagen: TK Krokette	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Vanillepudding, Karamelljoghurt Eis, Bounty-Riegel ^{S.Packung}

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 | 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:



	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