



# Menüplan für die

Woche vom 20.04.2026 bis 24.04.2026

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

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	<b>H1</b> Hähnchenbrust 😊	<b>H1</b> Tomatenbolognese	<b>H1</b> Hühner-Reis-Eintopf	<b>H1</b> Gefl. Krakauer 😊	<b>H1</b> <input type="checkbox"/> Backfisch <input type="checkbox"/> Hackbällchen dazu leichte Meerrettichsoße sowie Püree und
Vegetarische Komponente	<b>V2</b> oder Veggie Schnitzel Natur	<b>V2</b> oder Veggie Tomatenbolognese 😊	<b>V2</b> oder Gemüse-Reis-Eintopf 😊	<b>V2</b> oder Veggie Bratwurst	<input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/> Krautsalat
Beilagen	in Rahmsoße dazu Kartoffeln und buntes Möhengemüse	dazu <input type="checkbox"/> Nudeln <input type="checkbox"/> Vollkornnudeln und	dazu Vollkorn-Fladenbrot	dazu Kartoffelstampf und Sauerkraut	<b>EO</b> oder Bunte Lachssoße mit Gemüse dazu Nudeln 😊
Salat	*****	<input type="checkbox"/> Eisbergsalat  <input type="checkbox"/> Rohkostsalat	*****	*****	
Dessert	Frucht-Müsli-Quarkzubereitung	Frisches Obst	Vanillepudding (mit Vanillearoma)	Heidelbeer-Schmand-Joghurt	Schoko Brownie Siehe Packung
Rohkost	oder Gurkenscheiben	oder *****	oder Kohlrabisticks	oder Möhrensticks	oder Frisches Obst
Tauschmenü	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen
EXTRAS siehe RS	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:

<b>TAUSCH DER WOCHE</b>	<b>H3</b> Nudelsalat dazu Bockwürstchen <sup>B,C,G</sup>	<b>V4</b> Spargelcremesuppe dazu Toastbrot	<b>V5</b> 3 Gemüsesticks dazu holländ. Soße und Püree	Alternative Beilagen:  TK Spalten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Schokopudding, Haselnussjoghurt Eis, Weingummi <sup>S.Packung</sup>
-------------------------	---	---	--	---	---

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxidationsmittel / 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** 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