

Menüplan für die

Woche vom 27.04.2026 bis 01.05.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Vegane Frikadelle 😊	H1 Putengeschneitzeltes „Gärtnerin Art“ 😊	H1 Mexikanischer Hackfleisch Eintopf 😊	H1 Kichererbseneintopf 😊	H1 TAG DER ARBEIT ***
Vegetarischekomponente	V2 oder *****	V2 oder Veggie Geschneitzeltes „Gärtnerin Art“	V2 oder Mexikanischer veggie Eintopf	V2 oder *****	Salat *****
Beilagen	dazu leichte Zwiebelsoße sowie Kartoffeln und	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln	dazu O Reis O Vollkornreis	dazu Vollkorn-Toastbrot	Extra-Omega EO oder
Salat	O Griechischer Salat O Rote Beete	*****	*****	*****	*****
Dessert	Frisches Obst	Honig-Limetten-Joghurt	Schokoladenpudding	Vanillequarkzubereitung	***** oder *****
Rohkost	oder *****	oder Möhrensticks	oder Kohlrabisticks	oder Gurkenscheiben	***** oder *****
Tauschmenü	H3 H4 H5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 H5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 H5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 H5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 H5 bei Bedarf bitte ankreuzen
EXTRAS siehe RS	Anzahl: + Allergenesen*:	Anzahl: + Allergenesen*:	Anzahl: + Allergenesen*:	Anzahl: + Allergenesen*:	Anzahl: + Allergenesen*:
TAUSCH DER WOCHE	H3 3 Nürnberger Würstchen dazu Püree und Rahmsauerkraut	H4 Gnocchi in Tomaten-Frischkäsesoße mit fr. Kräutern dazu Salat	H5 *****	Alternative Beilagen: TK Pommes	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Ananasjoghurt Eis, Balisto-Korn-Mix s. Packung

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxydationsmittel / D: mit Geschmacksverstärker / E: gewachst / F: mit Süßungsmittel / G: mit Phosphat



Wir kochen mit Herz und Seele

Die Geschmækker 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 Brioche Brötchen mit Junior Saffir - Ketchup/ Mayo & Möhrensalat (Kaltanlieferung)

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 Allergenkatolog.

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	Ä	Lupine
L	Laktose	Ö	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

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



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 **fettdruckten** „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 Kohlenhydrate
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



Hier bitte Ihre EXTRAS eintragen