

Menüplan für die

Woche vom 04.05.2026 bis 08.05.2026

Tour: _____ Kd-Nr.: _____
 bitte Angebots- & Hinweise auf der Rückseite beachten!
 Einrichtung: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Veggie Schnitzel ☺	H1 Gefl. Hackrib in leichter Barbecuesoße ☺	H1 'NEU' Tom Kha Gai-Hühnersuppe Allergenezusätze: 6,7/XX ☺	H1 Tomaten-Paprika-Rahmsauce ☺	H1 Eieromelette Natur dazu Kartoffeln und Rahmspinat
Vegetarischekomponente	V2 oder *****	V2 oder Veggie Frikadelle in leichter Barbecuesoße	V2 oder 'NEU' Veggie Tom Kha Gai-Suppe Allergenezusätze: 6,7/XX	V2 oder *****	H1 Salat ***** EO oder *****
Beilagen	dazu Schaschliksoße sowie Püree und	dazu O Gemüseris O Vollkorngemüseris	dazu Fladenbrot	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln und	Extra-Omega
Salat	O Cole Slaw O Gurkensalat	*****	*****	O Eisbergsalat O Rohkostsalat	
Dessert	Frisches Obst	Kirsch-Schmand-Joghurt	Milchreis	Mini Frischei-Waffel <small>Siehe Packung</small>	Pfirsichquarkzubereitung
Rohkost	oder *****	oder Gurkenschneiben	oder Kohlrabisticks	oder Frisches Obst	oder Möhrensticks
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 R5					
Anzahl:					
+ Allergenesen*:					
GESAMT:					
Tausch DER WOCHE	H3 Fischburger (Brötchen, Fisch, Remoulade A.F und Salat) ☺	V4 2 Jahrmarktspuffer dazu Apfelmus °	V5 Gemüseschnitzel dazu Möhrensoße und Kartoffeln	Alternative Beilagen: TK Rösti	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegetes Obst, Vanillepudding, Stracciatellajoghurt Eis, Marmorküchlein <small>s. Packung</small>

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	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	Ź 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