

Catering für Kids



Telefon: 0 28 43 / 90 74 90
 Fax: 0 28 43 / 90 74 910
 Folgen Sie dem fettgedruckten Smiley
 Weg für eine optimale Ernährung!

Menüplan für die

Woche vom 11.05.2026 bis 15.05.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Gefl. Mettwurst B.C.G. ☺	H1 *NEU* Knollen-Zauber-Suppe Allergene/Zusätze: 6/7,9,10/XX ☺	H1 Bolognesoße ☺	H1 *** oder CHRISTI HIMMELFAHRT	H1 O Fischfiguren 3 p.K. ☺ O Gemüse-Bagel dazu Petersiliensoße sowie Kartoffeln und O Möhrensalat O Gewürzgurken B
Vegetarischekomponente	V2 oder Veggie Bratwurst	V2 oder *****	V2 oder Veggie Bolognese	V2 oder CHRISTI HIMMELFAHRT	EO Salat O Möhrensalat O Gewürzgurken B oder Sahnehering ab dem Schülalter geeignet dazu Kartoffeln
Beilagen	dazu Püree und Sauerkraut	dazu Toastbrot	dazu <input type="radio"/> Nudeln <input type="radio"/> Vollkornnudeln und <input type="radio"/> Blattsalat-Mix <input type="radio"/> Rohkost-Mix	***	Extra-Ömega Sahnehering ab dem Schülalter geeignet dazu Kartoffeln
Salat	*****	*****	<input type="radio"/> Blattsalat-Mix <input type="radio"/> Rohkost-Mix	*****	
Dessert	Birnenjoghurt oder Möhrensticks	Buttermilchdessert Himbeere oder Gurkenscheiben	Frisches Obst oder *****	***** oder *****	Kuchenschnitte Kakaocreme Sleine Packung oder Frisches Obst
Rohkost	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
Tauschmenü	H3 Anzahl: + Allergenesen*: GESAMT:	H3 Anzahl: + Allergenesen*: GESAMT:	H3 Anzahl: + Allergenesen*: GESAMT:	H3 Anzahl: + Allergenesen*: GESAMT:	H3 Anzahl: + Allergenesen*: GESAMT:
EXTRAS siehe RS					
TAUSCH DER WOCHE	H3 1 Gr. Nugget Burger (Brötchen, 4 Nuggets, Gurken, Ketchup, Mayo und Salat) A,B,C,G III Kalorienlieferung III	V4 Kartoffelgratin „Gärtnerin Art“	V5 *****	Alternative Beilagen: TK Krokette	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Kokosjoghurt Eis, Maocam 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	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 **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 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