



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 18.05.2026 bis 22.05.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Hähnchenbrust ☺️	H1 Spinatsoße mit Schinken B.C.G	H1 Kräuterrahm- geschmezztes ☺️	H1 Pizzasuppe mit Hackfleisch	H1 O Backfisch O 2 Eier dazu Honig-Senfsoße sowie Püree und
Vegetarischekomponente	V2 oder Veggie Schnitzel Natur	V2 oder ☺️ ohne Schinken	V2 oder Veggie Kräuterrahmgeschmezztes	V2 oder ☺️ Veggie Pizzasuppe	EO oder Salat O Gurkensalat O Krautsalat
Beilagen	in Bratenssoße dazu Kartoffeln und Rotkohl	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln	dazu O Reis O Vollkornreis und	dazu Vollkorn-Fladenbrot	Thunfischrahmsoße dazu Nudeln und Salat ☺️
Salat	*****	*****	O Mix-Salat O Rohkostsalat	*****	Extra-Omega
Dessert	<b>*NEU*</b> Brombeerkarkzubereitung Allergene/Zusätze: 7 / XX	Apfelmus C	Frisches Obst	Stracciatellajoghurt (mit Sahnekogelaur)	Magdalena Erdbeere Stiele Packung
Rohkost	oder Möhrensticks	oder Gurkenscheiben	oder *****	oder Kohlrabissticks	oder Frisches Obst
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: + Allergenesen*:	Anzahl: + Allergenesen*:	Anzahl: + Allergenesen*:	Anzahl: + Allergenesen*:	Anzahl: + Allergenesen*:
	GESAMT:	GESAMT:	GESAMT:	GESAMT:	GESAMT:
TAUSCH DER WOCHE	H3 Cornys B.C.D.G enthält Separatortrennsch dazu Curryrahmsoße und Gemüsereis	V4 2 Quarkbärcchen dazu Himbeersoße	V5 Blumenkohl im Backteig dazu Knoblauchsoße und Püree	Alternative Beilagen: TK Spalten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Schokopudding, Trinkjoghurt Eis, Marsriegel 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	Ŧ	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 Wechsellagerichten** (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,	20x	davon mind. 4x VK Produkte und
Kartoffeln		max. 4x Kartoffelzeugnisse
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