



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 25.05.2026 bis 29.05.2026

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

TAUSCH DER WOCHE

H3
 4 Hähnchensticks
 dazu bunte Gemüsesoße
 und Kartoffeln

V4
 2 Pfannkuchen Natur
 dazu
 Kirschen

V5

Alternative Beilagen:
 TK Pommes

Alternative Desserts:
 Frisches Obst, eingelegtes Obst,
 Erdbeershake
 Eis, Heidesandgebäck s.Packung

EXTRAS
 siehe RS

H3 **V4** **V5**
 Anzahl:
 + Allergenenen*:
 GESAMT:

H3 **V4** **V5**
 Anzahl:
 + Allergenenen*:
 GESAMT:

H3 **V4** **V5**
 Anzahl:
 + Allergenenen*:
 GESAMT:

H3 **V4** **V5**
 Anzahl:
 + Allergenenen*:
 GESAMT:

H3 **V4** **V5**
 Anzahl:
 + Allergenenen*:
 GESAMT:

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

Salat

O Eisbergsalat
 O Griechischer Salat

EO
 Pürierte Lachssoße
 mit Spinat verfeinert
 dazu Nudeln
 😊

Beilagen

O Nudeln
 O Vollkornnudeln

dazu
 Vollkorn-Toastbrot

O Reis
 O Vollkornreis
 und

Salat

Vegetarischekomponente

V2
PFINGSTMONTAG

V2
 Veggie Wurstgulasch
 in Paprika-Tomatensoße

V2
 Veggie
 Curryrahmsuppe
 😊

V2
 Veggie Röllchen
 in Pustzasoße

H1
 O Scholle in Maispanade
 O Veggie Bratwurst
 dazu Püree
 und
 Rahmblumenkohl

Hauptkomponente

H1

H1
 Gefl. Wurstgulasch B.C.G
 in Paprika-Tomatensoße
 😊

H1
 Hähnchen
 Curryrahmsuppe

H1
 Bifteki
 in Pustzasoße
 😊

H1
 O Scholle in Maispanade
 O Veggie Bratwurst
 dazu Püree
 und
 Rahmblumenkohl

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxydationsmittel / D: mit Geschmacksverstärker / E: gewachsen / 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

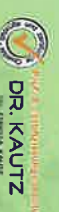
Folgen Sie dem „grünen Weg“ der Ernährung:

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