

Menüplan für die
Woche vom 14.09.2026 bis 18.09.2026

Tour: _____

Kd-Nr.: _____

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: _____

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Hauptkomponente	H1 Frikandel enthält Separatorenfleisch C,D,G	H1 Bolognesesoße	H1 Kräuterrahmgeschnetzeltes 😊	H1 Hähnchen-Curryrahmsuppe 😊	H1 O Scholle in Maispanade 😊 O Hähnchenunterkeule dazu Püree und Brokkoli-Blumenkohl-Mix
Vegetarischekomponente	V2 oder Veggie Bratwurst 😊	V2 oder Veggie Bolognese 😊	V2 oder Veggie Kräuterrahmgeschnetzeltes	V2 oder Gemüse-Curryrahmsuppe	Salat *****
Beilagen	in leichter Zwiebelsoße dazu Kartoffeln und Kohlrabi	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln und O Mix-Salat O Rohkost-Mix	dazu O Reis O Vollkornreis und O Gurkensalat O Brechbohnen	mit Kartoffelwürfeln dazu Toastbrot *****	Extra-Omega oder Sahnehering ab dem Schulalter geeignet dazu Kartoffeln
Salat	*****				
Dessert	Apfelrahmquarkzubereitung	Frisches Obst	Minirolle Milchcreme Siehe Packung	Schokoladen-Vla	Wallnuss-Honig-Joghurt
Rohkost	oder Gurkenscheiben	oder *****	oder Frisches Obst	oder Kohlrabisticks	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 RS					
Anzahl:					
+ Allergenessen*:					
GESAMT:					
TAUSCH DER WOCHE	H3 2 Hamburger (Brötchen,Patty,Röstzwiebeln, Gurke,Mayo,Ketchup ^{A,B,F})	V4 Schwarzwurzelkarree mit Emmentaler dazu Käsesoße und Kartoffeln	V5 4 Cannelloni-Ricotta-Spinat dazu Tomatensoße	Alternative Beilagen: TK Pommes	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Milchreis, Stracciatellajoghurt Eis, Magdalena Erdbeere ^{S.Packung}

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxidationsmittel / D: mit Süßungsmittel / E: gewächst / F: mit Süßungsmittel / G: mit Phosphat



Die Geschmäcker 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 Bröche Brötchen mit Junior Safari - Ketchup/Mayo & Möhrensalat (Kaltanlieferung)

Unser Rohkost / Dessert-Ersatz

RK Rohkostkiste

RP Rohkostplatte

RS Rohkostsalat

OP Obstplatte

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

Unsere Abkürzung zu Allergen/Sonderessen:

Die Allergene unserer Gerichte finden Sie in unserem Allergen katalog.

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 Sulfid
M Milch	Č Alkohol
N Nuß	Ĝ Glutenunverträglichkeit
O Erdnuß	Ĥ Knoblauch
P Paprika	Š Zwiebel
Q Senf	Ŵ Konservierungsstoffe
R Rind	Ŷ Krebstiere
S Soja	Ŕ Farbstoffe

Hier bitte Ihre EXTRAS eintragen

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 Kartoffelerzeugnisse
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