

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

Nach den Ferien 02.11.2026 bis 06.11.2026

Tour: Kd-Nr.:

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Bratwurst ☺	H1 Pinocchioße (Tomatensoße mit Fingermöhrrchen) ☺	H1 Chili con Carne ☺	H1 Rindersuppe mit Klößchen und Nudeln	H1 Mini Seelachs Frikadelle dazu leichte Meerrettichsoße sowie Kartoffeln und
Vegetarischekomponente	V2 oder Veggie Bratwurst	V2 oder *****	V2 oder Veggie Chili sin Carne	V2 oder Gemüsesuppe mit Nudeln ☺	Salat Salat Gurkensalat Krautsalat
Beilagen	dazu Püree und Sauerkraut	dazu Nudeln Vollkornnudeln und	dazu Reis Vollkornreis	dazu Toastbrot	Extra-Omega oder Pürierte Lachssoße mit Spinat verfeinert dazu Nudeln ☺
Salat	*****	Eisbergsalat Rohkostsalat	*****	*****	
Dessert	Preiselbeerquarkzubereitung	Frisches Obst	Vanillepudding	Schoko-Müsli-Joghurt	Kokoscremewaffel Siehe Packung
Rohkost	oder Möhrensticks	oder *****	oder Kohlrabisticks	oder Gurkenscheiben	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:					
+ Allergenessen*:					
GESAMT:					
TAUSCH DER WOCHE	H3 Hähnchen Wrap (Wrap, Hähnchen Natur, Salat, Remoulade ^{A,F}) !!! Kallanlieferung !!!	V4 2 Pfannkuchen Natur dazu Erdbeermarmelade	V5 Blumenkohl im Backteig ^{ca 4-6} dazu Knoblauchsoße und Püree	Alternative Beilagen: TK Spalten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Apfelmus ^C , Griechischer Joghurt Eis, Kuchen ^{S.Packung}

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxidationsmittel / D: mit Geschmacksverstärker / E: gewachst / 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 Allergenatalog.

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	Ğ Glutenunverträglichkeit
O Erdnuß	Ĥ Knoblauch
P Paprika	Ŝ 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