

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
1.Ferienwoche 19.10.2026 bis 23.10.2026

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Cornys enthält Separatorenfleisch B,C,G	H1 Deftiger Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Fleischwurst^{B,C,G} 😊	H1 Möhrenuntereinander mit Gefl.Krakauer 😊	H1 Tomatenbolognese	H1 ☐ Fisch Nuggets³⁻⁴ ☐ 2 Eier dazu Senfsoße sowie Kartoffeln und ☐ Mix-Salat ☐ Gewürzgurken^B
Vegetarische Komponente	V2 oder Gemüse-Bagel 😊	V2 oder ohne Fleischwurst	V2 oder Veggie Knackwurst^A	V2 oder Veggie Tomatenbolognese 😊	Salat oder EO Bunte Lachssoße mit Gemüse dazu Nudeln 😊
Beilagen	dazu helle Curryrahmsoße sowie ☐ Gemüserais ☐ Vollkorngemüserais	dazu Vollkorn-Fladenbrot	dazu ☐ Nudeln ☐ Vollkornnudeln und	dazu ☐ Eisbergsalat ☐ Rohkost-Mix	Extra-Omega oder Bunte Lachssoße mit Gemüse dazu Nudeln 😊
Salat	*****	*****	*****		
Dessert	Mandarinenquarkzubereitung	Milchreis	Frucht-Müsli-Joghurt	Frisches Obst	Kuchenschnitte Kakaocreme Siehe Packung
Rohkost	oder Möhrensticks	oder Kohlrabisticks	oder Gurkenscheiben	oder *****	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 Nudelsalat dazu Veggie Schnitzel !!! Kaltanlieferung !!!	V4 Kürbissuppe dazu Toastbrot	V5 *****	Alternative Beilagen: TK Rösti	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Schokoladen-Vla, Ananasjoghurt Eis, Heidesandgebäck^{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 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 Sulfid
M Milch	Ç 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