



Menüplan für die Woche vom 05.02.2024 bis 09.02.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Möhrenuntereinander dazu Vegane Frikadelle	H1 Köttbullar ^{4 p.K.}	H1 Bunter Fleischkäse _{B,C,G}	H1 Hühnersuppe	H1 2 Eier in Senfsoße dazu Kartoffeln und
Vegetarische Komponente	V2 oder *****	V2 oder Veggie Köttbullar ^{4 p.K.}	V2 oder Veggie Gemüsewürstchen	V2 oder Gemüsesuppe	Salat <input type="checkbox"/> Gurkensalat <input type="checkbox"/> Brechbohnen
Beilagen		in Sauce Robert dazu <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Vollkornreis und Erbsen	in Rahmsauce dazu Püree und	mit Nudeln dazu Fladenbrot	EO oder ***** 😊
Salat	*****	*****	<input type="checkbox"/> Cole Slaw <input type="checkbox"/> Rote Beete	*****	
Dessert	Mandarinenjoghurt	Schokoladen-Via	Frisches Obst	Ananas-Kokos-Quark	Spritzgebäckringe _{S.Packung}
Rohkost	oder Gurkenscheiben	oder Kohlrabisticks	oder *****	oder Möhrensticks	oder Frisches Obst
Tauschmenü	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen	H3 H4 V5 bei Bedarf bitte ankreuzen
EXTRAS siehe RS					
Anzahl:					
+ Allergenenen*:					
GESAMT:					
TAUSCH DER WOCHE	H3 Paniertes Fisch dazu Püree und Rahmspinat	H4 Rinderravioli dazu Tomatensoße und Salat	V5 Broccoli-Nuss-Ecken dazu Soße und Püree	Alternative Beilagen: TK Spalten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst Milchreis, Trinkjoghurt Eis. Balisto-Korn-Mix _{S.Packung}

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

Catering
für Kids



Wir kochen mit Herz und Seele

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 Vegetarische Bolognese mit Nudeln und Möhrenraspel

W2 Mini Pancakes mit Zimt und Zucker

W3 Pizza Magherita mit Salat

W4 Muschelbrötchen mit Nuggets Ketchup und bunten Krautsalat (Kaltanlieferung)

W5 Frikadelle mit Nudelsalat und Toast (Kaltanlieferung)

Unser Rohkost / Dessert-Ersatz

RK Rohkostkiste

RP Rohkostplatte

RS Rohkostsalat

OP Obstplatte

Bitte wählen Sie hier ein

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	Â Lupine
L Laktose	Ô Schwefel und Sulfit
M Milch	Ĉ 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

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