



Menüplan für die

Woche vom 10.03.2025 bis 14.03.2025

Tour: _____ Kd-Nr.: _____

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Currywurst 😊	H1 Hähnchenrahmgulasch „Fiona“ 😊	H1 Gourmetfrikadelle	H1 Helle Gemüserahmsuppe mit Jagdwurst ^{B,C,G}	H1 Rührei dazu Kartoffeln und Rahmspinat
Vegetarische Komponente	V2 oder Veggie Currywurst	V2 oder Veggie Rahmgulasch „Fiona“	V2 oder Veggie Frikadelle 😊	V2 oder ohne Jagdwurst 😊	Salat *****
Beilagen	dazu O Reis O Vollkornreis	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln	in Demi Glace dazu Püree	mit Kartoffelwürfeln dazu Toastbrot	oder *****
Salat	O Krautsalat O Rohkostsalat	*****	O Cole Slaw O Rote Beete	*****	Extra-Omega
Dessert	Frisches Obst	Heidelbeer-Schmand-Joghurt	Kuchenschnitte Erdbeere <small>S.Packung</small>	Vanillepudding	Marzipanquarkzubereitung
Rohkost	oder *****	oder Möhrensticks	oder Frisches Obst	oder Kohlrabisticks	oder Gurkenscheiben
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:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenessen*: GESAMT:
TAUSCH DER WOCHE	H3 Fischbrötchen mit Tatarsoße und buntem Krautsalat 😊	V4 Milchreis dazu Zimt & Zucker	V5 *NEU* 2 Gemüse-Pfannkuchentaschen dazu holländ. Soße <small>Allergene/Zusätze: 1a,3,7,9 / x</small>	Alternative Beilagen: TK Kroketten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Apfelsmus ^C , Stracciatellajoghurt, Eis, Heidesandgebäck ^{S.Packung}

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxydationsmittel / 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 Tomatenkäserahmsoße mit Nudeln und Saft

W2 Kaiserschmarrn mit Apfelmus

W3 Pizza Magherita mit Salat

W4 Brioche Burger mit Valess Schnitzel - Ketchup und Rote Beete Sahne Salat

W5 Zwei Hot Dogs mit Ketchup/Mayo - Röstzwiebeln und Gurken

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 Allergenkatalog.

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	Ŕ Farbstoffe

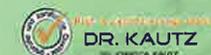
Hier bitte Ihre EXTRAS eintragen

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