



# Menüplan für die

Woche vom 17.03.2025 bis 21.03.2025

Tour: \_\_\_\_\_ Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: \_\_\_\_\_

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	<b>H1</b> Gefl. Fleischkäse B,C,G 	<b>H1</b> Pürierte rote Linsensuppe mit Gefl.Mettwurst 	<b>H1</b> Curryrahmgescnnetztes 	<b>H1</b> Tomatenbolognese 	<b>H1</b> O Fischbulette O Partyfrikadellen ca.4  dazu Püree und Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse  *****
Vegetarische Komponente	<b>V2</b> oder Veggie Bratwurst	<b>V2</b> oder mit Veggie Knackwurst <sup>A</sup> 	<b>V2</b> oder Veggie Curryrahmgescnnetztes	<b>V2</b> oder Veggie Tomatenbolognese 	Salat *****
Beilagen	in Rahmsoße dazu Kartoffeln und Rotkohl	dazu Fladenbrot	O Reis O Vollkornreis  und O Blattsalat-Mix O Rohkost-Mix	O Nudeln O Vollkornnudeln  und O Eisbergsalat O Rohkostsalat	<b>EO</b> oder *NEU* Mini Heringsfrikadellen (Brathering) Allergene/Zusätze: 4/ A dazu Kartoffelsalat 
Salat	*****	*****			
Dessert	Grießbrei	Joghurt mit weißer Schokolade	Frisches Obst	Magdalena Natur S.Packung	Mandarinenquarkzubereitung
Rohkost	oder Kohlrabisticks	oder Möhrensticks	oder *****	oder Frisches Obst	oder Gurkenscheiben
Tauschmenü	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> bei Bedarf bitte ankreuzen	<b>H3</b> <b>V4</b> <b>V5</b> 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	<b>H3</b> Chicken Haxen dazu Püree und buntes Rahmgemüse	<b>V4</b> 2 Jahrmaktpuffer dazu Apfelmus <sup>C</sup>	<b>V5</b> 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Salat	Alternative Beilagen:  TK Spalten	Alternative Desserts:  Frisches Obst, eingelegtes Obst, Vanillepudding, Griechischer Joghurt Eis, Twix-Riegel <sup>S.Packung</sup>

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	Ř Farbstoffe

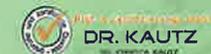
Hier bitte Ihre EXTRAS eintragen

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	
<b>Getreide, -produkte, Kartoffeln</b>	20x davon mind. 4x VK Produkte und max. 4x Kartoffelerzeugnisse
<b>Gemüse, Salate</b>	20x davon mind. 8x Rohkost oder Salat
<b>Obst</b>	mind. 8x TK oder frisch
<b>Milch, -produkte</b>	mind. 8x
<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b>	max 8x Fleisch, Wurst - davon 4x mageres Muskelfleisch, kein Schweinefleisch verwenden mind. 4x Seefisch - davon 2x fettreicher Seefisch