



Menüplan für die

Woche vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

Tour: _____ Kd-Nr.: _____

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Mini Gefl.Bällchen in Geflügelsoße ☺	H1 Pinocchioße (mit Fingermörchchen) ☺	H1 Hähnchengulasch „Shop Suey“ ☺	H1 Grüne Kartoffelrahmsuppe ☺	H1 O Mini Seelachs O Frikadelle dazu Dillsoße sowie Püree und
Vegetarische Komponente	V2 oder Veggie Bällchen in Soße	V2 oder *****	V2 oder Veggie Gulasch „Shop Suey“	V2 oder *****	Salat O Gurkensalat O Möhrensalat
Beilagen	dazu Kartoffeln und Rahmkohlrabi	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln und	dazu O Reis O Vollkornreis	mit frischen Kräutern und Creme fraiche dazu Toastbrot	FO oder Bunte Lachssoße mit Gemüse dazu Nudeln ☺
Salat	*****	O Eisbergsalat O Rohkostsalat	*****	*****	Extra-Omega
Dessert	Kirsch-Schmand-Joghurt	Frisches Obst	Honig-Mohn-Quarkzubereitung	Vanillepudding	Magdalena Schoko S.Packung
Rohkost	oder Gurkenscheiben	oder *****	oder Möhrensticks	oder Kohlrabisticks	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:					
+ Allergenenen*:					
GESAMT:					
TAUSCH DER WOCHE	H3 Nudelsalat dazu Bockwürstchen B,C,G	V4 Gemüseschnitzel dazu Möhrchensoße und Kartoffeln	V5 2 Quarkbärchen dazu Himbeersoße	Alternative Beilagen: TK Rösti	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Schokopudding, Mandarinenjoghurt Eis, Küchlein 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 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