

Menüplan für die

Woche vom 12.05.2025 bis 16.05.2025

Tour: _____ Kd-Nr.: _____

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

Einrichtung: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	H1 Hähnchen Crispy Patty ☺	H1 Tomatenbolognese	H1 Pürierte Gemüserahmsuppe mit Bockwürstchen ^{B,C,G}	H1 Hühnerfrikassee ☺	H1 O Wellenreiter (vegan) O Hähnchenunterkeule dazu Püree und Rahmmöhrrchen
Vegetarische Komponente	V2 oder Veggie Schnitzel	V2 oder Veggie Tomatenbolognese ☺	V2 oder mit Veggie Knackwurst ^A ☺	V2 oder Veggie Frikassee	Salat *****
Beilagen	dazu Paprikarahmsouße sowie Kartoffeln und	dazu O Nudeln O Vollkornnudeln und	dazu Toastbrot	dazu O Reis O Vollkornreis	EO oder Lachstortellini dazu Sahnesouße und Salat ☺
Salat	O Rotkohlsalat O Rote Beete	O Eisbergsalat O Rohkost-Mix	*****	*****	Extra-Omega
Dessert	Schoko Brownie <small>S.Packung</small>	Frisches Obst	Apfelrahmquarkzubereitung ^C	Vanille-Via	Aprikosenjoghurt
Rohkost	oder Frisches Obst	oder *****	oder Möhrensticks	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: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:	Anzahl: + Allergenenen*: GESAMT:
TAUSCH DER WOCHE	H3 Bunte Hühner-Reis-Pfanne	V4 Pfannkuchenfluffies ^{ca.15} dazu Vanillesouße	V5 2 Gemüse-Gouda- Stäbchen dazu Käsesouße und Püree	Alternative Beilagen: TK Spalten	Alternative Desserts: Frisches Obst, eingelegtes Obst, Schokopudding, Erdbeerjoghurt Eis, Balisto-Korn-Mix ^{S.Packung}

A: mit Farbstoff / B: mit Konservierungsstoff / C: mit Antioxydationsmittel / D: mit Geschmacksverstärker / E: gewächst / 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