






# Menüplan für die

**Woche vom 26.05.2025 bis 30.05.2025**

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

Bitte Angebote & Hinweise auf der Rückseite beachten!

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	<b>H1</b> <b>Hähnchen Cordon Bleu</b> B,C,G 	<b>H1</b> Rindersuppe mit Kl. Klößchen	<b>H1</b> <b>Cevapcici</b> <sup>3 p.K.</sup> 	<b>H1</b> *****	<b>H1</b> <input type="checkbox"/> Fischbulette <input type="checkbox"/> Gemüse-Bagel  dazu Petersiliensoße sowie Püree und
Vegetarische Komponente	<b>V2</b> oder <b>Veggie Schnitzel</b>	<b>V2</b> oder <b>Gemüsesuppe</b> 	<b>V2</b> oder <b>Veggie Röllchen</b>	<b>V2</b> oder <b>CHRISTI HIMMELFAHRT</b>	Salat <input type="checkbox"/> Mix-Salat <input type="checkbox"/> Möhrensalat
Beilagen	dazu <b>Rahmsoße</b> sowie <b>Kartoffeln</b>  und	mit <b>Nudeln</b> dazu <b>Vollkorn-Toastbrot</b>	in <b>Djuwetschsoße</b> dazu <input type="checkbox"/> Reis <input type="checkbox"/> Vollkornreis	*****	oder <b>Pürierte Lachssoße</b> mit <b>Spinat</b> verfeinert dazu <b>Nudeln</b>  
Salat	<input type="checkbox"/> <b>Cole Slaw</b> <input type="checkbox"/> <b>Brechbohnen</b>	*****	*****	*****	Extra-Omega <input type="checkbox"/> <b>Pürierte Lachssoße</b> mit <b>Spinat</b> verfeinert dazu <b>Nudeln</b>  
Dessert	<b>Frisches Obst</b>	<b>Griechischer Joghurt</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	*****	<b>Butter-Herzen</b> S.Packung
Rohkost	oder *****	oder <b>Gurkenscheiben</b>	oder <b>Möhrensticks</b>	oder *****	oder <b>Frisches Obst</b>
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:					
+ Allergenenen*:					
GESAMT:					
TAUSCH DER WOCHE	<b>H3</b> <b>Nürnberger Würstchen</b> dazu <b>Püree</b> und <b>Sauerkraut</b>	<b>V4</b> <b>Panzerotti-Verdi-Formaggio</b> mit <b>Spinat</b> und <b>Ricotta-Füllung</b> dazu <b>Tomatensoße</b>	<b>V5</b> *****	Alternative Beilagen:  <b>TK Rösti</b>	Alternative Desserts:  <b>Frisches Obst, eingelegtes Obst,</b> <b>Haselnussjoghurt</b> <b>Eis, Fruchtutscher</b> 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		
<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