

SchlemmerKids.com

Menüplan Dezember 2018 - KW 49: 03.12.2018 bis 07.12.2018

Einrichtung: _____

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 03.12.18	Penne Formaggi	Kartoffelgulasch	Nachtisch / Salat
Dienstag, 04.12.18	Fleischpflanzerl vom Rind an Rahmwirsing, Püree	Kinderschnitzel (Pute) an Paprikarahmsoße, dazu Reis	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 05.12.18	Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse	Semmelknödel an Blaukraut mit Soße	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 06.12.18	Fischnuggets mit Basmatireis	Italienische Lasagne	Nachtisch / Salat
Freitag, 07.12.18	Nudelsuppe mit Einlage vom Hühnchen	Griesbrei mit Erdbeerragout	Nachtisch / Salat

Zu den Mahlzeiten bieten wir täglich wechselnde Nachspeisen bzw. Suppen oder Salate bzw. Obst.

Bitte wählen Sie zwischen Menü 1 oder 2 sowie Nachtisch oder Salat durch Anklicken der Auswahlbox.

SchlemmerKids.com

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Vorspeise / Nachtisch
Montag, 03.12.18	Penne Formaggi 😊 😐 😞	Kartoffelgulasch 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 04.12.18	Fleischpflanzerl vom Rind an Rahmwirsing, Püree 😊 😐 😞	Kinderschnitzel (Pute) an Paprikrahm- soße, dazu Reis 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 05.12.18	Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse 😊 😐 😞	Semmelknödel an Blaukraut mit Soße 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Iher Anmerkungen:			
Donnerstag, 06.12.18	Fischnuggets mit Basmatireis 😊 😐 😞	Italienische Lasagne 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 07.12.18	Nudelsuppe mit Einlage vom Hühnchen 😊 😐 😞	Griesbrei mit Erdbeerragout 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			

SchlemmerKids OHG

Qualitätssicherung und Verbraucherschutz

- Wir kochen täglich frisch und bereiten Soßen, Salate, Beilagen sowie Nachspeisen selber zu
- Wir verwenden keine Convenience-Produkte
- Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir keinerlei Geschmacksverstärker
- Unsere Produkte stammen größtenteils aus regionaler und biologischer Erzeugung.
- Unser Betrieb unterwirft sich der freiwilligen Selbstkontrolle nach HACCP.
- Unsere Speisen werden mit einer Temperatur von mindestens 65 Grad zu unseren Kunden geliefert.
- **Wir kennzeichnen die 14 Hauptallergene (Lebensmittel) in unserer Allergentabelle**

Allergene Lebensmittel (Hauptallergene)

1	Weichtiere	8	Gluteinhaltiges Getreide
2	Krebstiere	9	Schwefeldioxid / Sulfite
3	Fische	10	Schalenfrüchte
4	Erdnüsse	11	Sesamsamen
5	Lupinen	12	Sojabohnen
6	Milch	13	Sellerie
7	Eier	14	Senf

Zusatzstoffe (kennzeichnungspflichtig)

15	Konservierungsstoffe	18	Süßungsmittel
16	Antioxidationsmittel	19	Farbstoffe
17	Geschmacksverstärker	20	Stärke