

SchlemmerKids.com

Menüplan Dezember 2018 - KW 50: 10.12.2018 bis 14.12.2018

Einrichtung: _____

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 10.12.18	Spaghetti Napoli	Milchreis mit Apfelscheiben	Nachtisch / Salat
Dienstag, 11.12.18	Currywurst mit Kartoffel-Wedges	Putengeschnetzeltes an heller Soße, dazu Reis	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 12.12.18	Kartoffel-Zucchini-Gratin	Maultaschensuppe, dazu Vollkornbrot	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 13.12.18	Pappardelle an Lachsdillsoße	Bohneneintopf mit Wienerle, Fitnessbrot	Nachtisch / Salat
Freitag, 14.12.18	Frittatensuppe, dazu Vollkornbrot	Pfannkuchen mit Apfelzimtcompott	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, 10.12.18	Spaghetti Napoli 😊 😐 😞	Milchreis mit Apfelscheiben 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 11.12.18	Currywurst mit Kartoffel-Wedges 😊 😐 😞	Putengeschnetzeltes an heller Soße, dazu Reis 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 12.12.18	Kartoffel-Zucchini-Gratin 😊 😐 😞	Maultaschensuppe, dazu Vollkornbrot 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 13.12.18	Pappardelle an Lachsdillsoße 😊 😐 😞	Bohneneintopf mit Wienerle, Fitnessbrot 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 14.12.18	Frittatensuppe, dazu Vollkornbrot 😊 😐 😞	Pfannkuchen mit Apfelzimtkompott 😊 😐 😞	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