

<b>Wochentag</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Nachtisch / Salat</b>
Montag, 17.12.18	Käsespätzle, dazu frischer Gurkensalat	Gemüseschnitzel mit Kartoffelwedges	Nachtisch / Salat
Dienstag, 18.12.18	Chilli con Carne mit Mais	Gulasch vom Rind an Butterspätzle	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 19.12.18	Ratatoille-Gemüse an Basmatireis (vegi)	Grießbrei an roter Grütze	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 20.12.18	Spaghetti Mare mit Fischragout	Brokkoli-Nudelauf mit Käse überbacken	Nachtisch / Salat
Freitag, 21.12.18	Buchstabensuppe mit Einlage, dazu Brot	Dampfnudel mit Vanillesoße, Vorsuppe	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.

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Vorspeise / Nachtisch
Montag, 17.12.18	Käsespätzle, dazu frischer Gurkensalat 😊 😐 😞	Gemüseschnitzel mit Kartoffelwedges 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 18.12.18	Chilli con Carne mit Mais 😊 😐 😞	Gulasch vom Rind an Butterspätzle 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 19.12.18	Ratatoille-Gemüse an Basmatireis (vegi) 😊 😐 😞	Grießbrei an roter Grütze 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 20.12.18	Spaghetti Mare mit Fischragout 😊 😐 😞	Brokkoli-Nudelauflauf mit Käse überbacken 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 21.12.18	Buchstabensuppe mit Einlage, dazu Brot 😊 😐 😞	Dampfnudel mit Vanillesoße, Vorsuppe 😊 😐 😞	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