

# SchlemmerKids.com

**Menüplan Februar 2019 - KW 6: 04.02.2019 bis 08.02.2019**

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

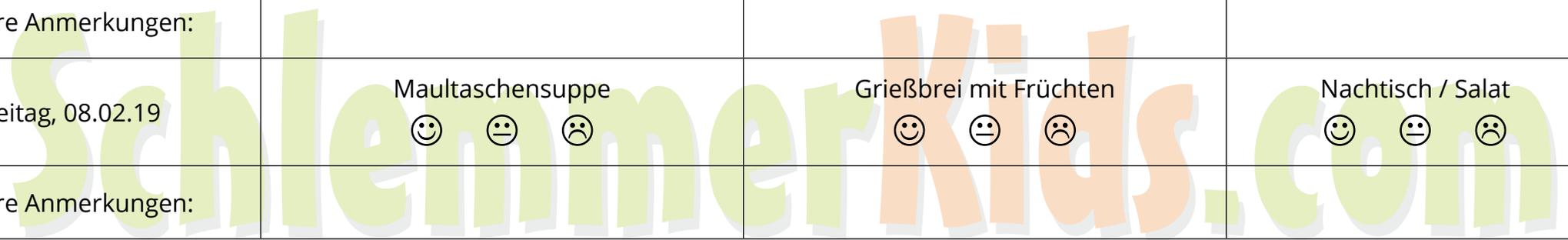
<b>Wochentag</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Nachtisch / Salat</b>
Montag, 04.02.19	Spaghetti mit Ragout in Sahnesoße (Hühnchen)	Frische Reiberdatschi mit Apfelkompott	Nachtisch / Salat
Dienstag, 05.02.19	Putengyros mit Tomatenreis	Milde Currywurst mit Kartoffel-Wedges	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 06.02.19	Schupfnudeln mit Weißkraut	Kartoffel-Paprika-Gulasch mit Salsicca	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 07.02.19	Breite Bandnudeln an heller Shrimpssoße	Fischcurry (mild) an Basmatireis	Nachtisch / Salat
Freitag, 08.02.19	Maultaschensuppe	Grießbrei mit Früchten	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, 04.02.19	Spaghetti mit Ragout in Sahnesoße (Hühnchen) 😊 😐 😞	Frische Reiberdatschi mit Apfelkompott 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 05.02.19	Putengyros mit Tomatenreis 😊 😐 😞	Milde Currywurst mit Kartoffel-Wedges 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 06.02.19	Schupfnudeln mit Weißkraut 😊 😐 😞	Kartoffel-Paprika-Gulasch mit Salsicca 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 07.02.19	Breite Bandnudeln an heller Shrimpssoße 😊 😐 😞	Fischcurry (mild) an Basmatireis 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 08.02.19	Maultaschensuppe 😊 😐 😞	Grießbrei mit Früchten 😊 😐 😞	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
- Wir verwenden täglich frische Lebensmittel und Zutaten, die aus überwiegend regionaler Erzeugung stammen.
- 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