

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 11.02.19	Fusilli mit rotem Pesto	Maultaschensuppe, dazu französisches Baguette	Nachtisch / Salat
Dienstag, 12.02.19	Selbstgemachte Lasagne al forno (Rind)	Fleischpflanzerl mit feinen Butterspätzle	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 13.02.19	Butterkartoffeln an Rührei und frischem Spinat	Milchreis mit Zimt und Apfelscheiben	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 14.02.19	Filet vom Seefisch mit Kartoffelpüree	Dampfnudel mit Vanillesoße	Nachtisch / Salat
Freitag, 15.02.19	Hühnchensuppe mit Griesklößchen	Brokkoli-Nudelauflauf mit Käse überbacken	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, 11.02.19	Fusilli mit rotem Pesto 😊 😐 😞	Maultaschensuppe, dazu französisches Baguette 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 12.02.19	Selbstgemachte Lasagne al forno (Rind) 😊 😐 😞	Fleischpflanzerl mit feinen Butterspätzle 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 13.02.19	Butterkartoffeln an Rührei und frischem Spinat 😊 😐 😞	Milchreis mit Zimt und Apfelscheiben 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Iher Anmerkungen:			
Donnerstag, 14.02.19	Filet vom Seefisch mit Kartoffelpüree 😊 😐 😞	Dampfnudel mit Vanillesoße 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 15.02.19	Hühnchensuppe mit Griesklößchen 😊 😐 😞	Brokkoli-Nudelaufwurf mit Käse überbacken 😊 😐 😞	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