

SchlemmerKids.com

Menüplan Februar 2019 - KW 8: 18.02.2019 bis 22.02.2019

Einrichtung: _____

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 18.02.19	Gnocchi an milder Tomaten-Sahnesoße	Risi-Bisi-Pfanne	Nachtisch / Salat
Dienstag, 19.02.19	Putengeschnetzeltes mit Kroketten an Sahnesauce	Knusprige Hühnerkeule an Reis mit Joghurt-Dressing	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 20.02.19	Kartoffelknödel mit Bohnen und Speck	Kartoffelsuppe mit Einlage	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 21.02.19	Pasta an Thunfischsoße	Schinkennudeln mit Erbsen und Ei	Nachtisch / Salat
Freitag, 22.02.19	Frittatensuppe mit frischen Kräutern	Farmerkartoffel mit frischem Kräuterquark	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, 18.02.19	Gnocchi an milder Tomaten-Sahnesoße 😊 😐 😞	Risi-Bisi-Pfanne 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 18.02.19	Putengeschnetzeltes mit Kroketten an Sahnesauce 😊 😐 😞	Knusprige Hühnerkeule an Reis mit Joghurt-Dressing 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 20.02.19	Kartoffelknödel mit Bohnen und Speck 😊 😐 😞	Kartoffelsuppe mit Einlage 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 21.02.19	Pasta an Thunfischsoße 😊 😐 😞	Schinkennudeln mit Erbsen und Ei 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 22.02.19	Frittatensuppe mit frischen Kräutern 😊 😐 😞	Farmerkartoffel mit frischem Kräuterquark 😊 😐 😞	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